3ème trimestre 2012

Métiers Atlantique

numéro 95

› ils sont professeurs au CIFAM

Nous aimons le contact des jeunes. Ils nous apprennent beaucoup !

51 entreprises à reprendre
page 24

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
Loire-Atlantique

LE MAGAZINE DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

Crédit Agricole Leasing, l'énergie renouvelée.

Crédit Agricole Leasing,
n°1 du financement locatif en France,
vous accompagne quelle que soit la taille
de vos projets immobiliers.

Des équipes d'experts régionaux
vous accompagnent de l'obtention du permis
de construire jusqu'à la mise en loyer.

Le financement intégral, la souplesse dans
les paiements des loyers préservent
votre capacité d'endettement.

Et grâce à notre programme d'assurances
Construction-Exploitation
votre investissement est sécurisé.

IMMOBILIER - EQUIPEMENT - TRANSPORT - TECHNOLOGIE
DEVELOPPEMENT DURABLE - COLLECTIVITES PUBLIQUES

www.ca-leasing.fr

CRÉDIT AGRICOLE LEASING

Éditorial

Joël FOURNY
Président de la Chambre
de Métiers et de l'Artisanat
de Loire-Atlantique

A l'occasion des récentes élections présidentielles et législatives, il me semble important de resituer l'Artisanat dans l'économie et préciser les principales attentes de notre secteur en direction de nos politiques.

L'Artisanat est un secteur économique de première importance tant au plan national qu'au niveau européen. Nous dénombrons désormais plus d'un million d'entreprises artisanales qui emploient 3 100 000 actifs et qui totalisent 300 milliards d'euros de chiffre d'affaires. C'est un secteur en constante progression et malgré les effets de la crise, la création d'entreprise s'est maintenue dans l'Artisanat avec un solde positif. En Europe, 98 % des entreprises sont des entreprises à caractère artisanal.

Ces quelques chiffres montrent à quel point les décisions en faveur des petites et moyennes entreprises, tant en France qu'en Europe, ont un impact sur l'activité économique.

Mais l'Artisanat c'est aussi un secteur qui exporte (36 000 artisans), forme et insère des jeunes (200 000 apprentis dans l'Artisanat, qui trouvent à 80 % un emploi) et contribue à l'équilibre et la dynamisation des territoires en constituant une véritable économie de proximité et un lien social indispensable.

Face à cette importante contribution de l'Artisanat, nos attentes en direction des politiques n'en sont que plus légitimes pour améliorer réellement l'environnement de nos entreprises.

Nous réclamons la baisse du coût du travail pour maintenir voire développer nos activités, des outils nécessaires pour accompagner et améliorer le financement des entreprises, la simplification de certaines contraintes administratives qui pèsent sur le fonctionnement des entreprises.

Nous réclamons également une attention particulière pour les entreprises sous-traitantes, notamment pour améliorer leur compétitivité et leur accès au financement mais aussi pour assainir les relations avec leurs donneurs d'ordres.

Enfin, le sujet de l'auto-entrepreneur, préoccupe gravement les artisans. Il devient urgent de rétablir les distorsions de concurrence créées par ce régime.

Permettez-moi, chers collègues artisans, de terminer mon propos enadressant mes félicitations à Jean-Marc AYRAULT pour sa nomination au poste de Premier Ministre de la République française. Votre CMA entretient depuis toujours avec l'élu nantais les meilleures relations de travail.

Trophées des Femmes de l'Artisanat

Participez à ces trophées qui récompenseront 4 catégories de Femmes dans l'Artisanat : chef d'entreprise, conjointe, salariée et apprentie.

› Mesdames, valorisez votre parcours en déposant un dossier.
› Messieurs, vous connaissez des Femmes de l'Artisanat dont le parcours mérite une reconnaissance, déposez un dossier pour elles !

Contact : comcm44@cm-nantes.fr - ☎ 02 51 13 83 70

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE LOIRE-ATLANTIQUE
5 ALLÉE DES LIARDS - BP 18129 - 44981 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX
☎ 02 51 13 83 00 / 🖷 02 51 13 83 79 / @ : comcm44@cm-nantes.fr
www.cma-nantes.fr
DIRECTEUR DE PUBLICATION : JOËL FOURNY
RÉDACTEUR EN CHEF : SERGE LEGROS
RÉDACTION : GWÉNAËLLE BRUMENT - SERGE LEGROS - ISABELLE THÉBAUD - LUCIE HERAUD
CONCEPTION & RÉALISATION / RÉGIE PUBLICITAIRE
GROUPE ÉDITIONS MUNICIPALES DE FRANCE
96 BOULEVARD DES ANGLAIS ☎ 02 51 84 27 00
IMPRIMÉ SUR PAPIER 100% RECYCLÉ. IMPRIMEUR CERTIFIÉ LABEL IMPRIM'VERT

L'œil sur › 4

> Consommation aux USA : les produits locaux préférés aux produits biologiques 4
> Professionnels de la coiffure : une qualification obligatoire pour la sécurité des consommateurs 4
> Gouvernement AYRAULT : une ministre déléguée pour l'Artisanat 4
> Les Sup'Porteurs de la création 44 4
> Les Experts-Comptables s'engagent auprès des porteurs de projets 5
> EIRL « statut de référence des entreprise artisanales » : Votre entreprise est-elle concernée ? 5
> Cautionnement mutuel des artisans 5
> RH : l'UPA lance un livret d'accueil pour les salariés de l'Artisanat 5
> Salariés de l'Automobile et Risques Chimiques 5
> Connaître les mouvements du Répertoire des Métiers 5
> Votre CMA vous écoute 6
> Les Retraités de l'Artisanat accueillis à la CMA 6
> Les apprentis cuisiniers du CIFAM ont du talent… 6
> "Class'Cook" remporte le Grand Prix du jury au Concours "Envie d'Entreprendre" 6
> Hollywood s'invite au CIFAM 7
> Concours Sciences et Cuisine : des algues au menu des BP Charcutiers-Traiteurs 7
> Une journée inoubliable consacre les jeunes boulangers nazairiens 8
> MAF : la valse des médailles continue pour les apprentis du CIFAM 8

on en parle ! › 7/8/9

> Ils ont dit sur l'artisanat
> les artisans de Loire-Atlantique toujours sur TELENANTES
> Egalement sur PULCEO, la web TV de Châteaubriant et Ancenis
> Charcutiers : 4 labels QUALICHEF en Loire-Atlantique
> Votez pour choisir les administrateurs du RSI

Formation continue › 11

Ils ont été apprentis › 15

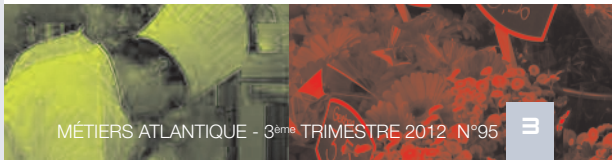
> Nicolas COUROUSSÉ, l'expérience au service de la transmission
> Romain BOSSY et Sébastien BOURÉ, inséparables pâtissiers-boulangers
> Isabelle TERRIEN, l'Hôtellerie Restauration de Luxe

Portrait › 19

> Damien POIGNANT et l'embout de canne innovant
> ACTIVE AUDIO l'intelligence et le confort l'accoustique
> Bruno LAUNAY, artisan de l'indusrie, friand des nouvelles technologies
> Denis ROUSSEAU, Menuisier ébéniste
> HÉRIC AUTOMOBILES et BOISDON AUTOMOBILES, 25 ans de formation d'apprentis

Annonces › 24

> Entreprises à reprendre en Loire-Atlantique



Consommation aux USA : les produits locaux préférés aux produits biologiques

Il est parfois utile d'observer dans d'autres pays le comportement des consommateurs. Ainsi aux USA, l'intérêt pour les produits locaux dépasserait celui pour les produits biologiques. Le Ministère de l'Agriculture de Québec à travers la revue Bioclips du 23 avril 2012 présente une étude récente réalisée par Mintel aux Etats Unis, plus de la moitié des personnes interrogées (52 %) affirment qu'il est plus important pour elles d'acheter des produits locaux que de se procurer des produits biologiques. Deux facteurs seraient déterminants dans le changement de « préférence » du biologique vers le local. Il s'agit du prix et de la fraîcheur. Les consommateurs ont la perception que les produits bio coûtent plus chers alors qu'ils associent les produits locaux à la fraîcheur. Dans le même sens, une autre étude sur le secteur de la restauration, publiée au début de l'année par Mintel, concluait que l'intérêt manifesté par les consommateurs pour les produits frais et non transformés inciterait bon nombre de restaurateurs à mettre l'accent davantage sur les produits locaux. Le problème est qu'il n'existe pas de définition claire du terme « local ». Pour certains détaillants, il désigne quelques aliments qu'ils soient cultivés ou produits à moins de 200 milles (320 kms). Pour d'autres, la distance est plutôt de 50 milles (80 kms). Beaucoup de détaillants considèrent comme local un produit quand il provient de leur Etat ! (Source : news-letter de l' INRACQ - www.inracq.fr)

Professionnels de la coiffure : une qualification obligatoire pour la sécurité des consommateurs

Les présidents GRISET et MARTIN, respectivement présidents de l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat (APCMA) et de la Fédération Nationale de la Coiffure (FNC) signaient, en avril dernier, une charte, en présence de Frédéric LEFEBVRE, ancien secrétaire d'Etat en charge de l'artisanat, rappelant l'exigence de qualification instaurée par la loi pour accéder à la profession de coiffeur. L'ancien ministre rappelait ces obligations dans une circulaire adressée aux préfets. Les parties signataires se sont engagées à développer les actions nécessaires à la connaissance et au respect de cette réglementation. La qualification du professionnel garantit au consommateur une qualité de prestations fondées sur la parfaite maîtrise des compétences techniques et artistiques du métier de coiffeur et justifie la relation indispensable de confiance du client vis-à-vis de son coiffeur. Chaque professionnel de la coiffure utilise instruments coupants, chauffants et produits chimiques qui entrent au contact de la peau et des cheveux. Leur parfaite maîtrise et l'indispensable expérience des gestes professionnels assurent la sécurité des clients. La santé et la sécurité de ces derniers reposent aussi sur une vigilance indispensable dans de nombreux domaines : propreté des locaux, hygiène, procédures de désinfection des instruments, respects des règles de sécurité, respect de l'environnement, étape de diagnostic indispensable à la détection de problématique de tolérance et d'allergies éventuelles. La FNC éditera prochainement une plaquette d'information à destination du public des CMA, de l'ensemble des organismes privés ou publics susceptibles de participer à la création ou à la reprise d'un établissement de coiffure et des administrations chargées du contrôle de la réglementation professionnelle. (Source APCMA).

Gouvernement AYRAULT : une Ministre déléguée pour l'Artisanat

Sylvia PINEL (radical de gauche), 34 ans, a été nommée Ministre déléguée auprès du Ministre du Redressement productif, chargée de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, dans le gouvernement AYRAULT. Elle succède à ce poste à Frédéric LEFEBVRE (UMP). Lors de sa première intervention devant les présidents de Chambre de Métiers et de l'Artisanat de France elle a affirmé *« la volonté du Président de la République de conforter le secteur stratégique de l'Artisanat »*. Elle a également annoncé sa méthode de travail : *« concertation, écoute, dialogue »* ainsi que le taux différencié de l'impôt sur les sociétés en fonction de la taille de l'entreprise (15 % pour les TPE), la simplification des procédures administratives, le maintien de l'exonération des charges pour les heures supplémentaires pour les entreprises de moins de 20 salariés et enfin des ajustements concernant le régime de l'auto-entrepreneur et la concurrence déloyale qu'il génère avec les professionnels.

Les Sup'Porteurs de la création 44

Pour réussir la création ou la reprise d'une entreprise il est nécessaire d'être accompagné. C'est ce qui se fait depuis des années en Loire-Atlantique par de nombreux acteurs constitués en réseau. Pour aller plus loin et communiquer ensemble, le réseau d'accompagnement vient de lancer sa marque : les Sup'Porteurs de la création 44. On y retrouve bien évidemment votre CMA comme membre très actif.

Les Sup'Porteurs de la création 44

Les Experts-Comptables s'engagent auprès des porteurs de projets

En novembre 2011, l'Ordre des Experts-Comptables des Pays de Loire a lancé une grande opération intitulée « Créer, accompagner la jeune entreprise ». Objectif : proposer une offre d'accompagnement globale et suivie dans le temps comprenant 12 h de conseil gratuit, pour renforcer la pérennité de la jeune entreprise. Tant du côté des experts comptables volontaires que des porteurs de projet, c'est déjà un succès : *« plus de 350 experts comptables participent à l'opération et près de 100 porteurs de projet bénéficient déjà de cet accompagnement personnalisé, voire d'un prêt bancaire à taux préférentiel »*, se félicitent Gérôme GAURIAU Président de l'Ordre des Experts Comptables des Pays de Loire et Eric BOURON, président de la Commission Communication de l'Ordre.

EIRL « statut de référence des entreprises artisanales » : Votre entreprise est-elle concernée ?

Limiter l'étendue de votre responsabilité de Chef d'Entreprise, protéger vos biens personnels, c'est possible ! Le statut de l'Entrepreneur Individuel à Responsabilité Limitée E.I.R.L. s'adresse aux nouveaux entrepreneurs individuels mais également aux entreprises actives. Comment ? Constituer un patrimoine d'affectation dédié à votre activité professionnelle permettant ainsi de séparer vos patrimoines privé et professionnel. Ce choix vous permet également, sous conditions, d'optimiser fiscalement votre entreprise. Des réunions d'information vous seront proposées au cours du dernier trimestre 2012. **Pour plus d'informations sur ce statut, vous pouvez consulter le site : www.eirl.fr**

Cautionnement mutuel des artisans

La SOCAMA Atlantique assure avec succès depuis des années le cautionnement des dossiers de financements des artisans clients de la Banque Populaire Atlantique. Jean-Yves GAUTIER, Boulanger à Saint Sébastien, vient d'être élu Président en remplacement de Jean Claude CHOQUET. A noter que Sophie MARTINEAU, Coiffeuse et membre du bureau de la CMA y représente la CMA.

RH : L'UPA lance un livret d'accueil pour les salariés de l'Artisanat

En partenariat avec les 5 organisations syndicales de salariés, l'Union Professionnelle Artisanale (UPA) des Pays de la Loire qui regroupe les confédérations de l'Artisanat propose une boîte à outils qui permet de créer et d'actualiser le livret d'accueil du salarié, point-clé de la relation salarié-employeur. Le livret est téléchargeable et ainsi personnalisable pour l'entreprise. En matière de ressources humaines, le premier accueil d'un salarié est un temps fort pour l'entreprise….comme pour le salarié.
www.evoluons-ensemble.com

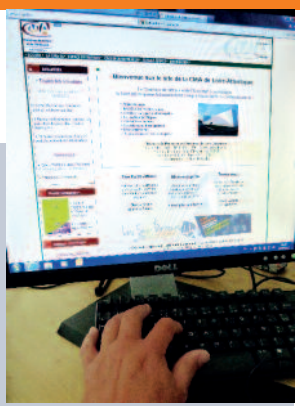
Salariés de l'Automobile et Risques Chimiques

Les salariés du secteur automobile sont exposés quotidiennement à des agents chimiques dangereux pour la santé (poussières de ponçage, gaz d'échappement, les huiles, etc.). La mise en œuvre d'une démarche de prévention active permet de limiter ces expositions et d'améliorer les conditions de travail. Une soirée débat était proposé le 26 avril dernier dans les locaux du CIFAM en présence de nombreux acteurs : les Services de santé, la CARSAT, la DIRECCTE et les Syndicats professionnels du secteur automobile. Une cinquantaine de professionnels ont pu échanger sur les actions à conduire (protections collectives et individuelles, etc.) et les outils à mettre en œuvre pour le suivi des expositions des salariés.
Rappel : La CMA 44 peut vous accompagner à la mise en œuvre du document Unique lors d'une journée ½ de formation collective ou de conseil individualisé.

Contact : Christophe TERRIEN 02 51 13 83 30.

Connaître les mouvements du Répertoire des Métiers

Vous voulez prendre connaissance des immatriculations et radiations des entreprises artisanales inscrites au RM tenu par votre CMA 44 ? Rien de plus simple en vous connectant sur le site **www.cma-nantes.fr espace entreprise/formalités d'entreprises/listes d'entreprises.** Vous trouverez la liste mise à jour tous les mois.



Votre CMA vous écoute

Vous souhaitez vous exprimer sur un sujet qui vous tient à cœur, vous avez des suggestions à faire à vos représentants artisans élus à la CMA, dans le cadre de sa démarche orientée vers la satisfaction des besoins des artisans, la CMA vous ouvre un espace d'expression sur son site : **www.cma-nantes.fr en première page. Artisans, ayez le réflexe CMA !**

Les retraités de l'Artisanat accueillis à la CMA

« Par votre passé d'artisans, vous avez contribué à faire de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire-Atlantique une grande chambre, reconnue au niveau national comme étant dynamique et novatrice dans beaucoup de domaines. Vous êtes donc ici chez vous ». C'est en ces termes que Didier PAPIN, Vice-Président de la CMA accueillait une soixantaine de retraités de l'Artisanat, tous adhérents de la FENARA présidée par William ARMANINI. Après une présentation de l'Artisanat et son évolution actuelle, les anciens artisans ont visité les installations du CIFAM et du Siège de la CMA. A cette occasion, une convention était signée entre les 2 organismes. La FENARA 44 regroupe et fédère les artisans retraités pour maintenir le lien social, transmettre les valeurs de l'Artisanat, assurer l'entraide entre les retraités et défendre leurs droits.

FENARA 44 - 4 rue de l'aéronautique - ZI du Chaffault, 44344 Bouguenais.

Les apprentis Cuisiniers du CIFAM ont du Talent…

19 apprentis en CAP cuisine travaillent, depuis 2 ans, à un projet d'écriture présenté au Programme « Les Jeunes ont du Talent » initié par la Région des Pays de la Loire. Objectif : créer un kamishibai ou spectacle théâtral itinérant, présentant contes et dessins. Un projet pédagogique proposé sur leurs deux années d'apprentissage par l'équipe professorale (français, art, cuisine, service). 8 séances de travail sur les 2 ans dont quelques-unes en partenariat avec les documentalistes de la Médiathèque lucéenne et d'une formatrice en atelier d'écriture. *« On a pu travailler en groupe et se rapprocher ! »* précise Manon. *« Nous avons dû faire travailler notre imagination, rédiger des phrases ! »* ajoute Jérémy. Le projet est remarqué par la Région des Pays de la Loire, mais examens obligent, les jeunes ne peuvent assister à la finale du concours. Qu'à cela ne tienne… Ils organisent un voyage culinaire au Pays du soleil levant, au restaurant pédagogique du CIFAM, re-décoré pour l'occasion, avec l'aide précieuse de leurs homologues Employés de Restaurant. Au menu : shushis, shashimis, maki et autres douceurs… Au final, 4 histoires originales, de nombreux dessins très colorés… présentés avec un castelet en bois créé par un professeur en ébénisterie, pour l'occasion. Et des convives ravis, bluffés par le spectacle, mais pas seulement ! Car ces 19 apprentis cuisiniers – dont certains en situation de handicap – ont relevé tous les défis : de l'écriture, du dessin, de la cuisine, de la décoration et…. du service, même si d'habitude ce sont leurs collègues Serveurs de Restaurant qui officient en salle ! Impressionnants ! Un grand bravo à tous, apprentis et professeurs !

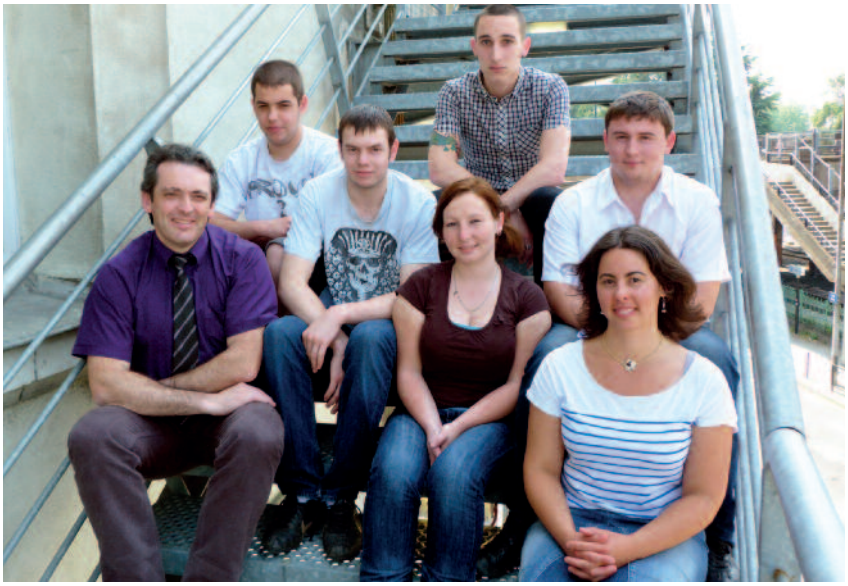
"Class' Cook" remporte le Grand Prix du Jury au Concours "Envie d'Entreprendre"

Seul CFA à participer à l'opération, le CIFAM brille une nouvelle fois pour sa 3ème participation au concours "Envie d'Entreprendre", en remportant le Grand Prix du Jury le 9 mai dernier à Angers. "Class' Cook" c'est le projet défendu par 11 apprentis en 1ère année BP Boulanger, encadrés par Karine BRISSET, Régis GUITTON et Marie Laure MANGIN, professeurs au CIFAM de St Nazaire. Il s'agit d'un livre de recettes de pains aromatiques, couques et sandwiches, qui privilégie les produits de notre région tout en conservant l'équilibre alimentaire. Vendu 5 euros, la diffusion du livre est prévue via les boulangeries, par l'intermédiaire des vendeurs de farine, et ouverte également au grand public. Les bénéfices sont partagés entre une association caritative "les papillons blancs" et le financement d'un voyage pédagogique.

Pour acheter le livre, un numéro : 02 28 54 17 01. Lors de ce même concours, en 2010, l'équipe du CIFAM remportait, avec "Le Potager d'ici", le Prix du Développement durable, et en 2011, le Prix de la Solidarité avec "L'Apéro des saveurs".
"Envie d'entreprendre" fait partie du programme régional d'actions éducatives de la région Pays de la Loire. Il s'agit de permettre aux lycéens et apprentis de découvrir et comprendre le domaine économique. Tout au long de l'année, ils simulent la création d'entreprises qui s'appuient sur un nouveau type de croissance : plus respectueuse de l'environnement et de l'être humain.

Hollywood s'invite au CIFAM

28 jeunes en 1ère année BP Cuisine et BP Restaurant ont mis toute leur énergie pour proposer à la clientèle du Restaurant pédagogique du CIFAM un brunch sur le thème d'Hollywood. Avec l'aide précieuse de leurs professeurs de restauration en salle et de cuisine. Et quelques partenaires… Au menu : Cole show, poulet à l'américaine, sauce texane, cheese cake citron et spéculos, milkshake fraises/cramberries… Un quizz de 10 questions sur Hollywood, la carrière de Marilyn, les Oscars, l'avenue aux célèbres étoiles… Des animations musicales. Et deux services : un brunch à 11 h 30 et un repas à 12 h. Imaginez-vous un accueil de star, « paparrazzés » à votre arrivée sur le tapis rouge qui vous conduit jusqu'au restaurant où tout évoque Hollywood : affiches de Cinéma, projecteurs de films, serpentins de bobines de films en décoration de tables, Hollywood dessiné en grand, en lettres de verdure… Au service, très professionnels, Marilyn Monroe, Charly Chaplin, Lara Croft, Pirate des Caraïbe, Top Gun, Pocahontas... font le show. Entre les plats, nos serveurs « vedettes » vous invitent à de joyeuses sarabandes… Bref une réussite qui souligne l'implication et la motivation de ces jeunes et le dynamisme de l'équipe pédagogique. Deux mois de préparation, de nombreuses heures en dehors des heures de cours et des heures en entreprises pour un Brunch de Stars. Hollywood n'a qu'à bien se tenir !

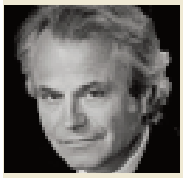


Concours Sciences et Cuisine : des algues au menu des BP Charcutiers Traiteurs

9 apprentis en Brevet Professionnel Charcutier Traiteur, accompagnés de leur professeur Stéphane LUCAS, se sont lancés dans l'aventure du concours « Sciences et Cuisine ». Pour cette 1ère édition en Pays de la Loire, le thème était « Jardinons la mer ». Un impératif : la conception d'une réalisation apéritive faisant croustiller l'algue et d'un plat comprenant obligatoirement un extrait d'algue. Les apprentis, grâce à un travail rigoureux et créatif, ont mis au point 2 recettes innovantes : un « Croustillant de boudin blanc à la dulse » et un « Magret de canard aux spaghettis de mer en croûte verte ». La finale du concours se déroulait le 24 mai dernier, au Lieu Unique à Nantes, sous l'œil aiguisé d'Hervé This, chercheur à l'INRA et spécialiste de la gastronomie moléculaire. Les apprentis du CIFAM y décrochent la 2nde place de la catégorie « apprenants ». Ils repartent avec la fierté d'avoir inventé de nouvelles recettes et l'envie de continuer à expérimenter de nouveaux produits, toujours plus originaux.

Ils ont dit sur l'Artisanat

« Le secret de la réussite des artisans, c'est sans doute qu'ils sont dans le sens de l'Histoire. Ils ont même quelques décennies d'avance. Alors que la grande distribution saccage les paysages, asphyxie le commerce de quartier, vide les centres villes, ne songe qu'à faire de la marge et inonde les consommateurs de produits délocalisés, les artisans, eux, font exactement le contraire. Ils jouent la proximité et le « made in France ». De surcroît, dans un monde où tout devient interchangeable, ils cultivent l'identité et la continuité avec un vrai métier qu'ils acquièrent avant de le transmettre grâce à l'apprentissage »



Franz-Olivier GIESBERT, directeur magazine Le Point

Les artisans de Loire Atlantique toujours sur TÉLÉNANTES…

Poursuite de la série Passions d'Artisans avec un maître d'apprentissage en ébénisterie David BODIGUEL à Herbignac, une femme chef d'entreprise Emmanuelle DUPOND - société AVIP aux Sorinières - qui fait de l'aménagement de véhicules, la transmission reprise de Maintenance Energies à Rezé, le respect de l'environnement avec Loire Nautic Services à Cordemais et la reconversion d'un couple de militaires dans le secteur de la rénovation du bâtiment à Nantes : Stephan Renov, en partenariat avec le RSI.

... Également sur PULCEO,

la web TV de Châteaubriant et Ancenis

Portraits de Didier ELIN, Team Plastique à Châteaubriant, Bruno LAUNAY, AMIO à Ancenis et Philippe CHABOT, SAVOURET au Cellier. Ils expliquent ce qui les a fait devenir chef d'entreprise. **www.pulceo.com**

Charcutiers :

4 labels QUALICHEF en Loire-Atlantique

Mis en place par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs, ce label valorise le savoir-faire des artisans charcutiers. Il s'agit de différencier l'artisan qui fabrique au moins 80 % de ses produits de simples revendeurs de charcuterie. Outre une obligation de formation et d'innovation, la fabrication de certains produits est imposée comme le jambon cuit, les saucisses crues…. En Loire-Atlantique 4 artisans viennent d'obtenir le label « QUALICHEF goûtez la différence ».
Il s'agit des charcuteries BODET au Landreau, BREHIER à Couëron, DAMIET à Nantes et DENOUAL à Ancenis. Plus d'infos : **www.charcutiers-traiteurs.com ou Fédération Charcutiers 44 au 02 51 85 08 66**

Une journée inoubliable consacre les jeunes Boulangers Nazairiens !

Il est très tôt, ce mercredi 30 mai, quand Barbara, Nolann et Simon sautent dans le TGV à Saint-Nazaire accompagnés de leurs professeurs Karine Brisset et Régis Guitton. Ils sont sélectionnés pour la finale nationale du PRIX GOUT ET SANTE (organisé par l'APCMA et la MAAF).
Leur « Brochette marine gourmande » fait partie d'un livret de recettes qu'ils ont concocté à destination des boulangers. D'ailleurs, ces recettes, à base de pains et de produits du terroir ont déjà valu une belle récompense à toute la section de BP Boulangerie : le Grand Prix du Jury au concours « Envie d'entreprendre » organisé par le Conseil Régional des Pays de la Loire.
C'est donc déjà auréolé de ce 1er succès que le joyeux trio file vers Paris. Dans le train, il y a du stress, des glacières très lourdes (il faut bien porter les belles assiettes en ardoise choisies pour mettre en valeur le produit !) mais surtout les derniers conseils avisés des professeurs.
Arrive le passage devant le jury ! Présentation, réponses (pertinentes) aux questions pointues des professionnels et d'un docteur. Et oui, il faut démontrer les qualités nutritionnelles du produit. La brochette séduit les papilles et l'exposé convainc… Sans se « prendre la tête », ils sont humbles et soulagés : « on verra bien ! » La proclamation des résultats arrive, au Pavillon Elysée Lenôtre en présence d'Alain GRISET, Président de l'APCMA et d'Etienne COUTURIER, Directeur Général de la MAAF ! On commence par les équipes 4ème ex-aequo : le CIFAM n'est toujours pas nommé ! Finalement, c'est la 1ère place que décroche l'équipe du CIFAM ! Les jeunes exultent avec leurs professeurs, accompagnés de Jean-Yves Gautier, membre du bureau de la CMA44 et Président de la Commission de la Formation Professionnelle. Photos, éloges et félicitations, interviews… ils sont si sollicités qu'ils en ratent le train du retour ! Ces 3 jeunes et leurs professeurs constituent un vrai exemple de la motivation et de l'excellence de leur savoir-faire : BRAVO !

MAF : la valse des médailles continue pour les apprentis du CIFAM

Le palmarès des apprentis du CIFAM – outre les prix évoqués ci-dessus - s'enorgueillit de nouvelles médailles aux sélections régionales et nationales. Une belle carte de visite pour tous ces jeunes et la consécration d'équipes pédagogiques professeurs/maîtres d'apprentissage, très impliquées dans la transmission de leurs savoirs et savoir-faire !

MAF NATIONAL BOULANGER

Alexandre SAFFRE, chez Patrice GOUBAUD à Derval remporte brillamment la médaille d'or, après avoir obtenu la médaille d'or aux sélections régionales et départementales. *«Nous avons suivi ces jeunes à chaque sélection. Leur progression est impressionnante ! Ils ont su écouter les remarques des jurys »* confie Yves BEAUVILLIN, Président des Meilleurs Ouvriers de France de Loire-Atlantique.

MAF RÉGIONAL BOULANGER

Karl LEFORTIER, chez Franck LEBASTARD se voit attribuer l'argent, tout comme aux sélections départementales.

MAF RÉGIONAL MAINTENANCE AUTOMOBILE

Franck RODRIGUEZ, chez Isabelle DURAND, l'Atelier Auto à la Chapelle sur Erdre obtient la médaille d'Argent, après avoir obtenu l'or en sélection départementale.

MAF RÉGIONAL RÉPARATION DES CARROSSERIE

Alexis RENAUD, chez Thierry SALAUD à Basse Goulaine, remporte la médaille d'or, outre sa médaille d'or départementale.
Kévin JOUAN, chez Pierre LECOMTE à St Fiacre/Maine obtient la médaille d'argent, après une première médaille d'argent départementale.

MAF RÉGIONAL PEINTURE EN CARROSSERIE

Cédric GANDONNIERE, chez Rodolphe BARRAT à Marsac/Don et Fabien LERAY chez Yannick MOULIN à Guérande, remportent l'or, après tous deux une première médaille d'argent départementale.
Martin POHARDY, chez Alexandre LE BEC à Liré obtient la médaille d'argent, tout comme en sélection départementale.

MAF RÉGIONAL MOTOS

Maxime MARTIN, chez Didier BERTIN à Vay remporte l'or, après une médaille d'argent en sélection départementale.
Damien MARTIN, chez M. FLAUD, MEREL FLAUD SAS à Orvault, remporte l'argent, après une médaille d'or départementale.

MAF DÉPARTEMENTAL MOTOS

Renan CHRETIENNEAU, chez Thierry MOULET à St Sébastien/Loire, s'octroie une médaille d'or.

RSI Régime Social des Indépendants

Le 22 octobre : Votez pour choisir les administrateurs du RSI

C'est à vous de choisir celles et ceux qui participent à la gestion du RSI lors des prochaines élections des administrateurs des caisses de base du RSI, organisées uniquement par correspondance, du 8 au 22 octobre 2012. Afin qu'ils puissent être les acteurs de leur protection sociale, adaptée à leurs spécificités professionnelles, les indépendants sont appelés à élire, tous les 6 ans pour désigner parmi leurs pairs, ceux qui seront chargés de gérer leur régime. La caisse du RSI des Pays de la Loire est administrée par un conseil composé de 36 membres, tous travailleurs indépendants actifs ou retraités, ils sont élus par les ressortissants du RSI au suffrage direct. Pour élire 36 membres, la liste comportera entre 54 et 72 candidats, moitié artisans et moitié commerçants.

RSI Régime Social des Indépendants ma santé, ma retraite
Pays de la Loire
www.rsi.fr/paysdelaloire

PARLONS EN AVEC LE RSI

VOUS RENCONTREZ DES DIFFICULTES FINANCIERES, LE RSI VOUS ACCOMPAGNE

En complément des aides légales, le RSI propose une offre d'accompagnement aux indépendants rencontrant des difficultés personnelles ou professionnelles ayant des incidences directes sur la pérennité de l'entreprise. Quelles sont-elles et quelles sont les démarches pour en bénéficier ?

1. Les aides prévues par la Loi

La législation prévoit des dispositions pour aider les indépendants qui rencontrent des difficultés à régler leurs contributions et cotisations sociales personnelles :

a. Octroi de délais de paiement ou d'un échéancier pour étaler le règlement des cotisations et contributions sociales personnelles
b. Recalcul des cotisations sur un revenu plus faible si des circonstances exceptionnelles (problèmes de santé, sinistre, défaillance d'un client important, travaux dans le quartier, accident de la vie) ont entraîné une baisse de l'activité de l'entreprise.

Ces demandes sont à formuler par écrit au service recouvrement des cotisations du RSI accompagnées des pièces justificatives. Afin d'éviter des procédures de recouvrement générant des frais supplémentaires à la charge du chef d'entreprise, les demandes doivent être faites, si possible, avant l'échéance de paiement.

2. Les aides du RSI au titre de l'Action Sanitaire et Sociale ?

Le RSI met en œuvre une politique d'Action Sanitaire et Sociale diversifiée, adaptée aux circonstances et à la nature des difficultés que le chef d'entreprise rencontre. Ainsi, le RSI Pays de la Loire propose :

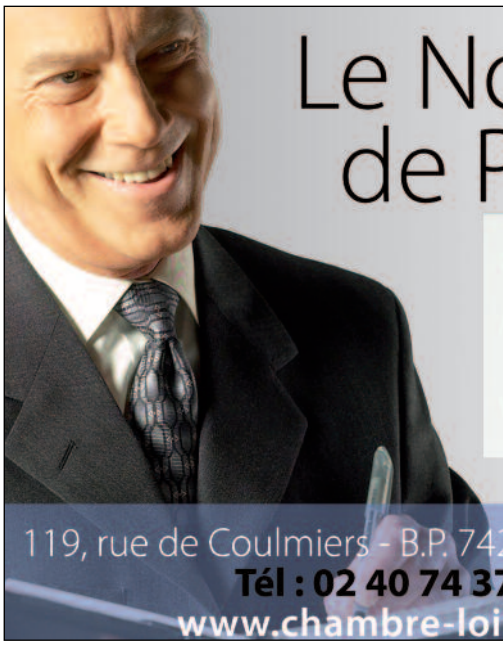
a. Une prise en charge totale ou partielle des cotisations et contributions sociales personnelles et/ou l'attribution d'un secours financier exceptionnel.
b. Des aides pour accompagner le chef d'entreprise à faire face à des difficultés financières ou à une conjoncture difficile :
   1. Prise en charge d'heures d'aide à domicile ou de garde à domicile,
   2. Participation financière pour l'adaptation du logement à un handicap
   3. Secours financier exceptionnel et ponctuel pour régler des factures personnelles impayées
   4. Aide à la prise en charge du ticket modérateur ou octroi d'une participation financière à des prestations non remboursées et reconnues médicalement justifiées
   5. Participation financière au règlement d'une complémentaire santé

3. Comment sont attribuées les aides de l'Action Sanitaire et Sociale ?

Chaque demande est présentée anonymement devant la commission d'Action Sanitaire et Sociale composée d'administrateurs élus. Celle-ci prend ses décisions en fonction des ressources du chef d'entreprise et de sa situation individuelle.

4. Comment en faire la demande ?

Pour toute demande d'Action Sanitaire et Sociale, envoyez votre demande au service social aux coordonnées suivantes : RSI Pays de la Loire – Service Sanitaire et Sociale - 44952 Nantes cedex 9 ; Tel : 02.28.07.35.35 ; Mail : contact@paysdelaloire.rsi.fr



Le Notaire : Service Public de Proximité de Qualité

- Il est **le délégataire** de la puissance publique.
- Ce **juriste de proximité** rencontre chaque année 20 millions de citoyens.
- Il est **le partenaire privilégié** des collectivités locales.

119, rue de Coulmiers - B.P. 74223 - 44042 Nantes Cedex 1
Tél : 02 40 74 37 16 - Fax : 02 40 29 21 29
www.chambre-loire-atlantique.notaires.fr

Chambre des notaires
de Loire-Atlantique

SJOA

Cabinet SJOA
8, rue Linné BP 78401
44100 Nantes Cedex 4
Tél. 02 40 71 03 71 - Fax. 02 40 69 28 15
www.sjoa.fr

AVOCATS ASSOCIÉS

Fondée en 1979, la Société Juridique de l'Ouest Atlantique - SJOA - intervient dans tous les domaines du droit des affaires.

Une équipe pluridisciplinaire d'avocats vous assure un conseil personnalisé en droit des Sociétés, Social, des Affaires et un suivi de proximité des entreprises artisanales et des P.M.E.Dotée également d'une activité judiciaire, la SJOA assure le recouvrement de vos créances et la défense de vos intérêts devantles juridictions. Son activité s'exerce tant au niveau régional que national.

Tél. 01 48 48 70 70
Fax 01 48 50 90 51

emf-editions.fr
contact@emf-editions.fr

Editions Municipales de France

Nouveau ! Accompagnement jeune entreprise

Vous êtes Artisan, installé depuis moins d'un an ? La Chambre de Métiers et de l'Artisanat vous propose avec l'appui du Conseil Général de Loire Atlantique de vous accompagner dans le développement de votre entreprise, pendant 1 an, à travers trois outils complémentaires.

Outil 1 : participation à un ou plusieurs ateliers de votre choix, d'une durée de 2 heures

LISTE DES ATELIERS PROPOSÉS	
JEUNE ENTREPRISE ARTISANALE	**JEUNE ENTREPRISE « AUTO-ENTREPRENEUR »**
« La première embauche » **Prochaine date :** 21 septembre	**« Auto-Entrepreneur »** - Tenir ma comptabilité au quotidien, et remplir mes déclarations fiscales et sociales - Réaliser mes devis et mes factures - Faire le bilan de mon activité **Prochaine date :** 26 septembre
« Les relations avec son banquier » **Prochaine date :** 28 septembre	
« Optimiser son temps de travail » **Prochaine date :** 12 octobre	
« Les impayés » **Prochaine date :** 19 octobre	

Outil 2 : Vous bénéficiez d'une formation – dans le cadre de la Formation Continue - organisée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, à choisir parmi une dizaine de thématiques
Outil 3 : Vous bénéficiez de la possibilité d'échanger avec les conseillers en création ou reprise d'entreprise de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire-Atlantique tout au long de la durée d'accompagnement

Inscriptions par téléphone au 02 51 13 83 22 ou par internet www.cma-nantes.fr

3 questions à Fabien Guillot, responsable du dispositif « Accompagnement Jeune Entreprise »

QUEL EST L'OBJECTIF DE CET ACCOMPAGNEMENT ?

L'objectif principal est de donner aux nouvelles entreprises des éléments concrets pour optimiser la gestion de leur entreprise. On fait régulièrement le constat que les jeunes entreprises se trouvent pour beaucoup dans une situation d'isolement les premiers mois de leur activité. L'idée est de leur proposer des ateliers collaboratifs et un accompagnement par des personnes ressources. L'objectif est de leur permettre de sortir de cet isolement, à travers des informations données sur des questions juridiques et organisationnelles.
Il s'agit également de développer des compétences de chef d'entreprise. Les créateurs ont des compétences techniques indéniables, mais il n'est pas toujours évident de s'approprier la fonction de chef d'entreprise. Pour cela nous proposons un accompagnement à travers 3 outils complémentaires : la participation à des ateliers thématiques, une formation offerte dans le cadre de la formation continue, et la possibilité d'échange avec les conseillers création/reprise de la CMA.

A QUI S'ADRESSE-T-IL ?

L'accompagnement s'adresse à toute entreprise nouvelle créée depuis moins d'un an, pour une durée d'un an. Pour les auto-entrepreneurs, il est nécessaire d'avoir suivi au préalable la journée Auto-Entrepreneur proposée par la CMA.

COMMENT S'ORGANISE L'ACCOMPAGNEMENT ?

La clé d'entrée dans le dispositif est la participation à un atelier. Chaque atelier dure 2 heures, et est organisé sous forme collaborative. Il s'agit autant d'un échange entre les participants que d'éléments techniques apportés par l'animateur. Le créateur peut suivre autant d'ateliers qu'il souhaite sur 1 an. Après la participation à un premier atelier, le chef d'entreprise peut suivre gratuitement une formation, dans le cadre de la formation continue, à choisir parmi une dizaine de thématiques. Il peut également échanger sur des problématiques diverses avec des conseillers. Il n'y a aucun frais à la charge du créateur.

TOUTES NOS FORMATIONS EN 1 CLIC SUR WWW.CMA-NANTES.FR/ESPACE « FORMATION CONTINUE »
Contacts et conseils : **Gaël BERHAULT** ☏ 06 88 44 70 48 - *Accueil Conseil et Formation :* ☏ 02 51 13 83 22

L'ADEA près de chez vous !

Formation sur Saint-Nazaire en septembre 2012
Formation sur Nantes en janvier 2013
Vous souhaitez en savoir plus ?
Contactez Annie PETIT au 02 40 18 96 91 ou par mail apetit@cm-nantes.fr
Prochaine réunion le 27 septembre

Vous êtes :
- Conjoint collaborateur
- Chef d'entreprise
- Associé ou co-gérant
- Salarié d'une entreprise artisanale

Vous gérez :
- La comptabilité ou la gestion financière
- L'organisation administrative
- La commercialisation
- La relation clients et ou fournisseurs

Vous souhaitez :
- Renforcer vos compétences
- Développer votre activité
- Gagner en efficacité
- Professionnaliser vos pratiques

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat vous propose, à travers la formation Assistant de Dirigeant d'Entreprise Artisanale, de :
- Comprendre et maîtriser la gestion comptable et financière de l'entreprise
- Optimiser l'utilisation de la bureautique
- Maîtriser les outils et techniques de commercialisation
- Mener les actions commerciales adaptées aux besoins de votre entreprise

Développez vos actions commerciales et gagnez en efficacité !

Votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat vous propose des formations ciblées pour vous aider à développer votre chiffre d'affaires, quelle que soit votre activité.

DYNAMISER SA DÉMARCHE COMMERCIALE
- Distinguer les principales phases de sa démarche commerciale
- Repérer les actions commerciales pertinentes et adaptées à sa clientèle

19 oct. 2012

TECHNIQUES DE VENTE
- Etre acteur dans la négociation commerciale
- Comprendre les différentes phases de la vente

17 sept. 2012

5 et 12 nov. 2012

UN POINT DE VENTE ATTRACTIF
- Donner envie d'entrer et d'acheter au consommateur
- Développer les ventes complémentaires

9 oct. 2012

FOIRES, EXPOS, SALONS : MODE D'EMPLOI
- Repérer les différentes étapes de préparation à un salon
- Maîtriser les outils utiles à la mise en œuvre de sa participation

TOUTES NOS FORMATIONS EN 1 CLIC SUR WWW.CMA-NANTES.FR/ESPACE « FORMATION CONTINUE »
Contacts et conseils : **Annie PETIT** ☏ 02 40 18 96 91 - *Accueil Conseil et Formation* : ☏ 02 51 13 83 22

Les formations à venir : réservez vos dates !

	STAGE	SEPT.	OCT.	NOV.	DÉC.
COMMERCIAL	Dynamiser sa démarche commerciale		19		
	Techniques de ventes	17		13	
	Un point de vente attractif			5-12	
	Créer son site Internet	14 sept et 5 oct.		21	5
	Foires, expos, salons : mode d'emploi		9		
GESTION COMPTABILITÉ	Calculer son prix de vente	18			14
	Organisation et suivi de gestion		3		10
	Initiation Comptabilité niv 1		1-2	26-27	
	Tenir sa comptabilité au quotidien niv 2		3-4-5	28-29-30	
	Les écritures de fin d'exercice niv 3		22-23-24		19-20-21
	Lire ses documents comptables		1-2		
INFORMATIQUE	Bureautique et Internet niv 1	27-28		22-23	
	Comptabilité informatique niv 1		25-26		17-18
	Logiciel devis - facture niv 1	20-21		12-13	13-14
	Informatique à la carte niv 2	10-25	19	14	11
HYGIENE SECURITE ENVIRONNEMENT	Hygiène et Sécurité	17-18		19-20	
	Evaluer les risques professionnels			30	
	Développement durable			19 - 26	

TOUTES NOS FORMATIONS EN 1 CLIC SUR WWW.CMA-NANTES.FR/ESPACE « FORMATION CONTINUE »
Contacts et conseils : **Annie PETIT** ☏ 02 40 18 96 91 - *Accueil Conseil et Formation* : ☏ 02 51 13 83 22

1ère édition du Salon du Chocolat à Nantes en mars 2013

Principal événement dédié au Chocolat dans le Monde, le Salon du Chocolat vient à la rencontre des Pays de la Loire et propose sa 1ère édition à Nantes du 8 au 10 mars 2013 au Parc des Expositions de la Beaujoire.

Le choix de Nantes est justifié par l'existence d'une longue tradition de biscuiterie, confiserie et chocolaterie traditionnelles avec des spécialités telles que le Berlingot, la Rigolette, le Petit lu ou encore le Gâteau Nantais. Sans oublier, bien évidemment la présence de nombreux chocolatiers de renom à Nantes et aux alentours.
3 000 m² seront dédiés au Chocolat dans tous ses états avec démonstrations et dégustations de produits réalisés par les Artisans Pâtissiers, Chocolatiers et Chefs de la région. Les enfants ne seront pas oubliés avec l'espace Chocoland. Enfin, la version made in Nantes du célèbre défilé de robes en Chocolat avec les réalisations exclusives de duos de stylistes et chocolatiers.
Chocolatiers, Pâtissiers, Boulangers, Chefs de Cuisine, mais aussi pour le défilé de robes, Coiffeurs, Maquilleurs, Stylistes mobilisez-vous pour participer à ce grand salon !

Votre CMA, soucieuse de valoriser le savoir-faire local, est partenaire de ce grand événement avec Expo-Nantes Atlantique.
Plus d'infos : www.salon-du-chocolat.fr

AVENIR ENTREPRISES

CONSEIL ET EXPERTISE COMPTABLE

Notre engagement :
Être proche de nos clients et toujours à leurs côtés pour leur réussite

CRÉER

ACCOMPAGNER

DÉVELOPPER

TRANSMETTRE

Henri GANNE *Transporteur*
GES Transports LTD à Erbray *depuis janvier 2012*
« Lors de la création de la société GES Transports LTD, j'ai trouvé, par le biais des conseillers d'Avenir Entreprises, un cadre me permettant de mieux analyser le contexte socio-économique d'un tel montage. En tant que jeune créateur, l'équipe d'Avenir Entreprises me conseille et me conforte dans mes décisions. Grâce à cette équipe professionnelle, j'ai débuté mon activité sur des bases saines. »

Ariel DESMAZON *Aménagement cuisine et salle de bain*
PRESTA DECO à Héric *depuis mars 2012*
« L'aide à la recherche de financement, le choix du statut juridique, des réponses rapides à mes questions et la disponibilité de ma conseillère m'ont conforté dans l'idée qu'Avenir Entreprises a été un véritable partenaire dans l'accompagnement de la phase création de mon projet. Aujourd'hui je suis dans la phase démarrage de mon activité et je suis opérationnel pour travailler sereinement dans ma société PRESTA DECO. »

Christophe MENARD *Coiffeur installé depuis 1988*
Christophe Diffusion à Thouaré et à St Philbert de Grand Lieu
« Etre chef d'entreprise demande d'être accompagné, mais être employeur apporte encore d'autres obligations où les rapports humains interviennent : chez Avenir Entreprises, j'apprécie énormément le fait de pourvoir me reposer sur les compétences et le conseil très pointu du service Expertise Sociale ; à la moindre interrogation, j'appelle. »

Fabien FERNANDES *Carrelage-Faïence-Création salle de bain*
EURL Fabien FERNANDES à Campbon *depuis 2010*
« J'ai trouvé auprès d'Avenir Entreprises tous les acteurs essentiels pour la création de mon projet. Ils m'ont aidé et orienté pour toutes les démarches administratives et financières pour aboutir à l'ouverture de mon entreprise. »
(Porteur de projet accompagné dans le dispositif NACRE)

www.avenirentreprises.fr

Accompagnateur nacre

Directeurs associés : Jean-Yves ROUAT 06 82 61 64 91 Christophe CARRÉ 06 75 94 66 60

REDON	NANTES	LA ROCHE SUR YON	CHEMILLÉ
02 99 72 13 13	02 40 520 520	02 51 36 50 14	02 41 30 41 41

Parce que votre entreprise est un peu la nôtre...

Audit Conseil
Société d'Expertise Comptable
20 ans d'expérience au service des artisans et commerçants

Audit Conseil

Nantes : Technoparc de l'Aubinière : 3 impasse des Toumalines 44338 Nantes **Tél. 02 40 73 77 71**
Reze : 18, rue Ordronneau 44406 Rezé **Tél. 02 40 65 05 78**

CABINET LAMBION
CABINET BONNET

Madame Lydie MARCHAIS -RENOUX : Expert-Comptable et Commissaire aux comptes et Stéphane GAUTIER ,Directeur associé, Professeur au CNAM viennent de reprendre la direction du cabinet LAMBION et de sa filliale le Cabinet BONNET aprés 16 ans de collaboration avec le fondateur Mr Jean-Luc LAMBION;

Notre équipe sérieuse, jeune et dynamique répond à l'ensemble des questions que vous pouvez vous poser en tant que dirigeant d'entreprise :

Audit, droit comptable, droit social, droit fiscal et juridique, conseil en finance et gestion, commissariat aux comptes.

Depuis plus de 25 ans, nous continuons à privilégier l'écoute client afin de vous apporter un accompagnement personnalisé au quotidien, ainsi qu'au cours de toutes les étapes de la vie de votre entreprise quelque soit sa taille et son activité.

Egalement organisme agréé de formation, vous pourrez vous familiariser aux techniques comptables et financières afin d'être plus autonome dans votre saisie comptable, dans la lecture de vos bilans, états de gestion ou dans vos connaissances sociales.

A très bientôt dans nos locaux !

10 rue Jules Verne - 44700 ORVAULT
Tel : 02 40 94 82 88 - Fax : 02 40 94 94 16 **cabinet.lambion@cabinet-lambion.com**

Ancien apprenti au CIFAM de Sainte-Luce-sur-Loire, Nicolas Couroussé, y est aujourd'hui enseignant boucher. Après 20 ans d'expérience chez l'artisan et le grossiste, il se consacre désormais à la transmission du savoir-faire.

Nicolas COUROUSSÉ, l'expérience au service de la transmission

« Arrivés en fin de CAP, ils savent travailler seuls. En cours, il faut juste les guider et surtout les surveiller. Ils ont tendance à chahuter », confie Nicolas Couroussé, enseignant boucher au CIFAM de Sainte-Luce-sur-Loire. L'ancien apprenti qui a suivi son cursus dans ce même centre de formation occupe aujourd'hui la place du professeur.

Il y a tout juste 20 ans, il a obtenu un premier diplôme de charcutier. Puis, comme ses élèves, Clément, Mohamed ou Ludovic, il a appris à travailler la viande dans les ateliers de boucherie du CIFAM, tout en étant employé chez un artisan boucher au Loroux-Bottereau. Aujourd'hui, ce jeune salarié reconverti travaille avec certains de ses anciens enseignants d'apprentissage.

Presque rien n'a changé : *« Le groupe est très hétérogène. Le comportement de certains élèves est plus désinvolte. Le respect laisse parfois à désirer. Ils ont des attitudes que nous n'aurions jamais osé avoir à mon époque »*, note Nicolas. Avec seulement 10 ans d'écart pour certains, difficile de parler d'un fossé générationnel, de rupture de communication. Un changement comportemental à attribuer plutôt à l'évolution de la société. Mais Nicolas ne perd jamais pied. Quand il faut trancher, il tranche.

En boucherie, on ne connaît pas le chômage !

L'air un peu paternaliste, il sait être incisif tout en maintenant une ambiance chaleureuse… Contrairement à la température de l'atelier de découpe, toujours bien fraîche, entre 8 et 9°.

›› TRANSMETTRE LE SAVOIR-FAIRE

Ce matin, la dizaine d'élèves de CAP 2ème année, désosse les carcasses, épluche, pare (enlève le gras) et met sous vide les morceaux de viandes qui partiront avant le soir chez les distributeurs. En cours comme chez l'employeur on ne fait pas semblant : la viande travaillée, sera vendue et consommée dès le lendemain.

Cette transmission du savoir, Nicolas en a toujours eu envie. La majorité des élèves présents ont entre 16 et 18 ans, quelques-uns 24. Tous terminent leur apprentissage. Comme lui, ils feront un bout de chemin, qui chez un artisan boucher, qui dans la grande distribution ou chez un grossiste. Nicolas a mené toutes ces expériences. Il a acquis le savoir-faire en se formant sur le terrain pendant 20 ans. Il connait tous les types de structures, les besoins des patrons, leurs exigences, un atout pour enseigner.

Actuellement la formation de boucher connaît une légère embellie. Ces dernières années, le nombre d'apprentis avait fortement chuté alors que la demande existe : *« Pour l'année scolaire 2011-2012, nous avons ouvert une nouvelle section. Dans ce secteur, les salariés ne connaissent pas le chômage. Et la rémunération n'a pas à les faire rougir. Mais il faut être motivé et dynamique : deux qualités fondamentales pour s'en sortir dans ce métier. »*

Après ce virage professionnel à 180° et deux ans d'enseignement, Nicolas ne manifeste aucun regret. Encore moins quand, comme cette année, il voit un de ses apprentis en CAP finir premier Meilleur Apprenti de France au concours régional.

G.B.

Romain BOSSY et Sébastien BOURÉ se sont rencontrés au CIFAM de Sainte-Luce, il y a presque vingt ans. Il faut croire que le destin les a rendu inséparables. Depuis 2 ans, ils enseignent dans ce même lieu les métiers de pâtissier et boulanger.

Romain BOSSY et Sébastien BOURÉ, inséparables pâtissiers-boulangers !

Ils travaillent aux côtés de ceux qui les ont formés, devenus collègues et tuteurs : *« Nous côtoyons d'excellents professeurs. Nous avons tous été apprentis, formés à la même* « école »*. Toute l'équipe est habitée par la passion de la transmission. Nous apprécions le contact avec les jeunes. Ils nous apprennent beaucoup. Contrairement aux idées reçues, le métier d'enseignant n'est pas de tout repos. Certes le planning de travail et les horaires sont différents de ceux du commerce, mais pour être à l'écoute des jeunes, il faut fournir beaucoup de travail personnel. »*

Lancés à 16 et 18 ans dans l'apprentissage, ils voulaient devenir pâtissiers tous les deux depuis longtemps. L'un comme l'autre n'avaient pourtant aucun lien avec le métier. Mais là encore, plusieurs points communs les rassemblent : *« choix déterminé de l'apprentissage pour se confronter rapidement à du concret, gourmandise. Un jeune ne peut pas faire ce métier si il n'aime pas le sucre ! »* rappellent en chœur les deux enseignants.

« On a tout fait ensemble ! » : formation en CAP de pâtissier, puis de boulanger… Leur parcours en entreprise diffère un peu bien qu'ils aient pris des chemins détournés pour finalement arriver à un niveau de maîtrise professionnelle et de responsabilités similaires. Tous deux ont obtenus un BTM en apprentissage, réalisés des expériences diverses chez plusieurs artisans ligériens.

> ***Nous aimons le contact des jeunes. Ils nous apprennent beaucoup !***

›› AVEC L'ENVIE ET LA MOTIVATION, IL EST POSSIBLE D'ALLER TRÈS LOIN

Romain, a choisi l'installation en 2002 jusqu'en 2008 : *« À 24 ans à peine, j'ai ouvert une boulangerie-pâtisserie avec ma femme à Pont-Saint-Martin. On a beaucoup travaillé, sans jamais compter nos heures. Ça marchait bien, mais au moment où il aurait fallu grossir, nous avons préféré vendre. Je suis redevenu salarié chez un artisan boulanger. »* Un changement de parcours qui le ramène par le plus grand des hasards au CIFAM où un poste d'enseignant est à pourvoir en 2010.

C'est là qu'il retrouve Sébastien entré au CIFAM comme vacataire en 2007 alors qu'il était salarié dans l'une des boulangeries Honoré à Nantes : *« J'étais responsable d'une boutique. J'y ai beaucoup appris sur la gestion du personnel, le commercial. Le patron est extraordinaire. C'est avec lui que j'ai appris à gérer la pression, à ne plus stresser. »* Après 8 ans dans cette belle maison, il s'engage à plein temps au CIFAM.

Alors que ces jeunes trentenaires ont choisi l'apprentissage à une époque où le corps enseignant généraliste considérait cette orientation comme la voie de garage destinée *« aux mauvais élèves »*, ils constatent aujourd'hui que l'état d'esprit change : *« Quand on avait pas de difficultés scolaires, les professeurs déconseillaient l'apprentissage. Même nos parents n'étaient pas particulièrement favorables. Ils redoutaient qu'en cas d'erreur de choix, nous n'ayons plus le niveau pour nous réorienter. »* Romain et Sébastien reconnaissent que *« l'entrée dans le métier n'est pas toujours facile »*, mais affirment *« qu'avec l'envie et la motivation, il est possible d'aller très loin. Toutes les formations ne permettent pas aussi facilement de devenir chef d'entreprise à moins de 30 ans ! »*

G.B.

Carte de visite…

Enseignants au CIFAM de Sainte-Luce sur Loire depuis 2007 et 2010.

Bien du temps s'est écoulé depuis qu'Isabelle TERRIEN est entrée au CIFAM de Sainte-Luce en 1998 pour effectuer son CAP/BEP hôtellerie – restauration en alternance. Quelques années pendant lesquelles elle n'a pas chômé pour grimper les échelons professionnels et se retrouver chef de rang dans un hôtel 5 étoiles, catégorie palace, à Monaco.

Isabelle TERRIEN, l'hôtellerie restauration de luxe

Quels points communs entre la jeune apprentie qui a fait ses premières armes chez LARDEUX, ex-restaurateur à Bouguenais et l'employée de palace monégasque d'aujourd'hui ? L'amour du métier, plus que jamais présent, le plaisir de servir la clientèle, son moteur. Le plus grand changement est celui d'être devenue une professionnelle épanouie ! Et surtout une professionnelle compétente ! Si les débuts ont parfois été difficiles, Isabelle TERRIEN admet bien volontiers que ce fut pour son bien : *« Ma première patronne était très exigeante, pointilleuse, parfois très dure. Quand on est jeune, encaisser les remarques sans se décourager n'est pas évident. Mais je dois finalement reconnaître que je n'en serai probablement pas là à exercer mon métier dans un hôtel de catégorie palace si je n'avais pas été aussi bien formée. Pour cela, je suis reconnaissante aux maîtres d'apprentissage comme aux professeurs du CIFAM qui nous épaulent en étant très investis. »*

> *Si j'exerce dans un palace c'est grâce à l'exigence de mon Maître d'Apprentissage pendant ma formation !*

La confirmation du métier, l'élément déclencheur de sa carrière, c'est le séjour en Angleterre organisé par le CIFAM dans le cadre de sa formation. Elle est employée comme serveuse dans un hôtel restaurant près d'Oxford, une sorte de club privé : *« C'est à ce moment-là que je suis vraiment entrée dans la vie active, que j'ai pris mon envol. Ce fut une expérience exceptionnelle. Outre l'apprentissage de la langue, j'ai appris la débrouillardise, acquis mon indépendance. »*

LE TRAVAIL EN ÉQUIPE EST FONDAMENTAL POUR BIEN SERVIR

Là-bas, elle rencontre son mari. A leur retour en France, elle multiplie les expériences en entreprises. Ensemble, ils veulent goûter aux saisons dans le sud de la France dont ils entendent beaucoup parler. La connaissance de l'anglais est alors un bagage payant. Elle restera notamment deux ans et demi à l'Hôtel Riviera à Saint-Jean-Cap-Ferrat, mythique palace où elle fait ses débuts comme chef de rang. Après un passage d'un an dans un restaurant des Issambres, elle entre à l'Hôtel de Paris à Monaco. Finalement le désir de vivre des *« saisons »* se transforme en installation permanente à Nice.

J'AIMERAIS TRAVAILLER ENCORE LONGTEMPS DANS CE PALACE

A l'Hôtel de Paris, elle occupe depuis 7 ans un poste de chef de rang et espère évoluer vers le statut de maître d'hôtel : *« J'y suis bien. La clientèle est charmante. C'est agréable de travailler dans le domaine du luxe, de côtoyer cet univers au quotidien »*, confie la jeune mère de famille qui a toujours eu le contact facile et aime être proche des clients. *« Dans ce métier, il faut être généreux, souriant, à l'écoute et savoir être solidaire entre collègues. Le client s'il arrive* « mal luné » *doit repartir de bonne humeur. »* Pas question pour le personnel d'afficher un visage triste ou renfrogné.

Dans ce métier, avec une formation professionnelle et une fois intégrés quelques principes fondamentaux de savoir-être, du sérieux et de la motivation, Isabelle estime *« qu'il y a de belles places à prendre. »*

G.B.

RSI Régime Social des Indépendants
ma santé, ma retraite
Pays de la Loire

ARTISANS, INDUSTRIELS, COMMERÇANTS

Vous avez du talent, nous protégeons votre indépendance

250 personnes travaillent à votre service pour :

votre **SANTÉ**

votre **RETRAITE**

l'octroi d'**AIDES** en cas de besoin

vous **CONSEILLER** tout au long de votre activité indépendante

Pour joindre votre Régime de Sécurité sociale,

LE RSI PAYS DE LA LOIRE

1

adresse postale	RSI PAYS DE LA LOIRE 44952 NANTES CEDEX 9
numéro de téléphone	02 28 07 35 35
nouveau site internet téléservices	www.rsi.fr
boîte mail	contact@paysdelaloire.rsi.fr

NOUS LES PROS

ON VEUT UN ASSUREUR QUI S'ENGAGE

Les engagements de MAAF PRO

- Vous apporter l'expertise d'un conseiller pro
- Vous faire gagner du temps
- Récompenser votre fidélité
- Vous simplifier la vie
- Vous écouter pour nous améliorer

Pour en savoir plus

Contactez votre Conseiller MAAF PRO au
N°Cristal 0 969 328 328
du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30 et le samedi de 9h à 12h
(appel non surtaxé + coût selon opérateur)

Connectez vous sur
www.maaf-pro.fr

MAAF ASSURANCES SA - RCS NIORT 542 073 580 - 04/2012 -
Crédits photos : Getty Images - Marc Romanelli, Serge Krouglikoff, Caroline Schiff, John Barker - Création : Ocet

MAAF PRO
la référence qualité pro

Stabicane, le nom de ce produit dit tout ou presque. Damien POIGNANT a créé en février 2011, une entreprise chargée du développement technique et commercial d'embases innovantes pour cannes de marche et béquilles. L'embase fixée au pied de la canne, permet à celle-ci de tenir debout.

Damien POIGNANT et l'embout de canne innovant

Ce nouveau produit apporte une sécurité, physique et psychologique, aux utilisateurs : *« La forme et le poids apportent la stabilité, le matériau en caoutchouc, l'adhérence. Cette dernière qualité est valable aussi bien en milieu sec qu'en milieu humide, dans les cuisines ou les salles de bain par exemple. S'il arrive malgré tout à la canne de tomber, il suffit de mettre le pied sur l'embout pour la relever. Il n'est donc pas nécessaire de se baisser. Les risques de chutes sont ainsi réduits. Stabicane redonne une véritable autonomie et sécurise ses utilisateurs. »*

›› DÉVELOPPEMENT TECHNIQUE

Damien POIGNANT a repris ce concept à un ami retraité : *« A l'origine, c'est lui qui a inventé le produit et déposé le brevet. A l'époque, en 2006, je possédais un chantier naval, spécialisé dans les matériaux composites. Je n'avais pas le temps de m'occuper de développement technique et commercial. A la fermeture de mon chantier, j'ai décidé de me concentrer sur le projet. J'ai repris le prototype, recherché les sous-traitants et fournisseurs, (contacté des professionnels de santé) et fait réaliser un moule. Depuis le début du développement, j'ai considérablement amélioré le produit. C'est notamment grâce aux nombreux calculs et essais de formes que l'embase a atteint ce niveau d'adhérence »*, explique cet ancien ingénieur des Arts et Métiers.

> *Stabicane redonne une véritable autonomie et sécurise ses utilisateurs*

›› DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL

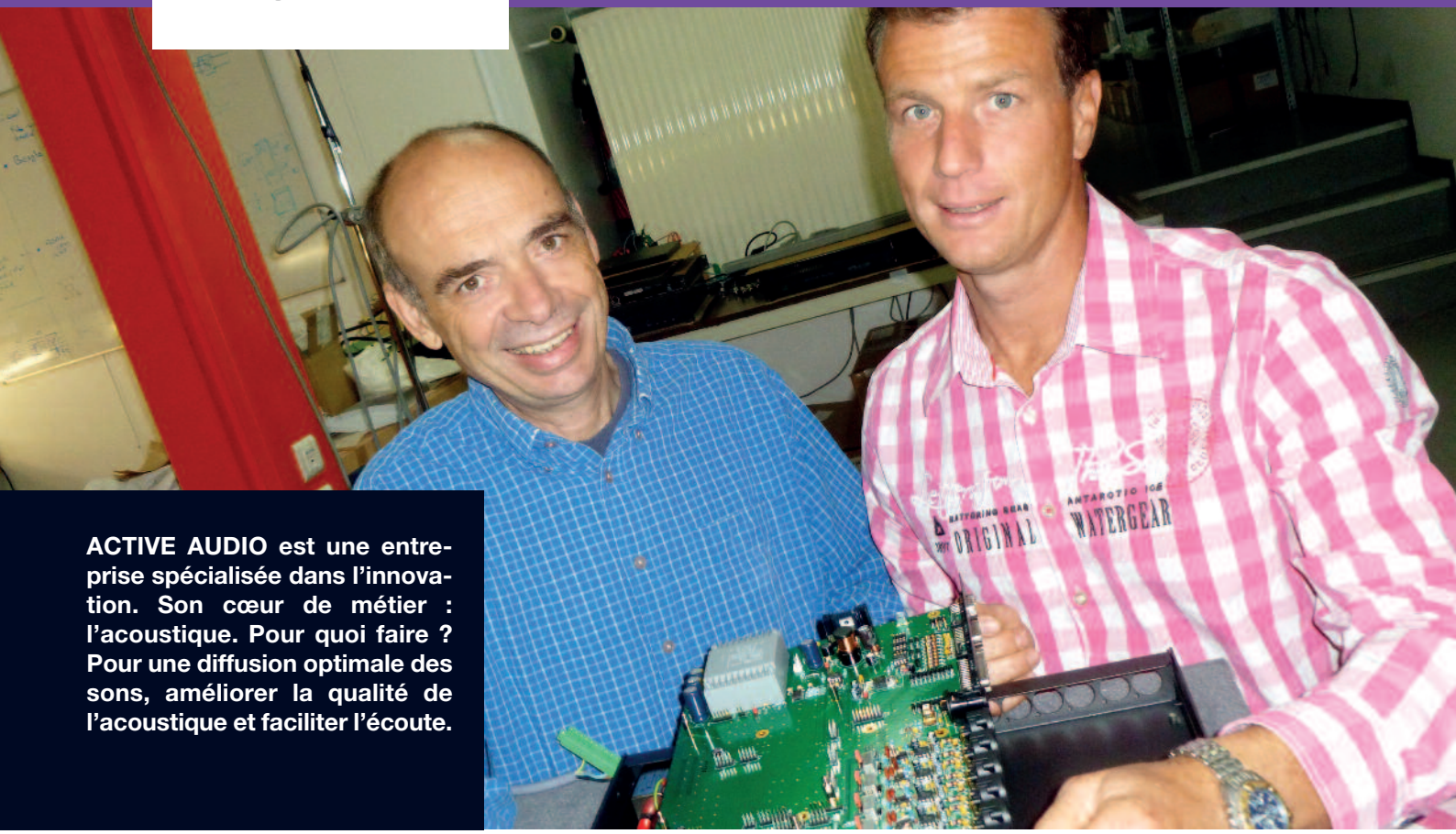
Damien POIGNANT propose à la vente aussi bien l'embase que la canne. Elle s'adapte à tout type de (matériel) canne, de diamètre 15 à 21 mm. Le développement commercial commence à porter ses fruits. En contact avec des pharmaciens et des répartiteurs de matériel médical, ceux-ci montrent un intérêt certain pour le produit. Une grosse commande est en cours de négociation. Si la vente aboutit, Damien POIGNANT se rapprochera de ses objectifs initiaux : *« Dès que mon chiffre d'affaires prévisionnel sera atteint, je pourrai changer de régime juridique et troquer la casquette d'auto entrepreneur pour un statut d'entreprise à part entière. »*

Optimiste, cet artisan pourtant échaudé par les réalités parfois dures de l'entreprenariat, espère grandir suffisamment pour créer de l'emploi : *« Mais de manière indirecte. Pour le moment, je m'oriente clairement vers la sous-traitance. Le temps à consacrer à la formation du personnel notamment, n'est pas toujours compatible avec l'emploi du temps d'une petite structure dans laquelle le chef d'entreprise doit tout gérer. »*

Pour lancer le développement commercial, Damien POIGNANT a créé un site de vente en ligne. Quand il aura assis son activité sur le territoire national, il compte poursuivre la croissance grâce à l'export. Avec le vieillissement de la population, la part croissante du nombre de personnes âgées, tout laisse à penser qu'il y a bien en Europe un marché pour la Stabicane.

G.B.

Carte de visite…
Damien POIGNANT CXV
29 avenue de l'ile de la masse
44380 Pornichet
☏ 02 40 15 28 17 - Port. 06 99 64 98 04
www.stabicane.fr



ACTIVE AUDIO est une entreprise spécialisée dans l'innovation. Son cœur de métier : l'acoustique. Pour quoi faire ? Pour une diffusion optimale des sons, améliorer la qualité de l'acoustique et faciliter l'écoute.

ACTIVE AUDIO, l'intelligence et le confort de l'acoustique

Créée en 2002 par Xavier MEYNIAL, enseignant chercheur de l'université du Mans, ACTIVE AUDIO conçoit et développe des produits de sonorisation pour les lieux publics. L'un de ses premiers brevets : la création d'enceintes colonnes, StepArray et Ray-On, basées sur le principe DGRC, Digital and Geometric Radiation Control. « *L'objectif des enceintes colonnes : obtenir une intelligibilité parfaite. Xavier a conçu un système contrôlant la directivité du son en fonction du local à sonoriser. Il évite la réflexion du son diffusé sur les murs et le plafond et l'envoie directement vers le public. De fait le niveau sonore est de plus grande qualité, quelle que soit la distance entre l'enceinte et l'auditeur* » explique Régis CAZIN, gérant d'ACTIVE AUDIO depuis 2007. « *L'autre gros avantage : la réduction du nombre de voies à piloter. Les hauts-parleurs sont pilotés à distance, depuis un processeur qui possède un calculateur puissant auquel est relié un amplificateur. L'enceinte - à puissance comparable - est plus esthétique, plus légère, l'électronique n'étant pas dans les colonnes. Très fine, sa taille varie selon les besoins entre 1 et 4 m de haut. La maintenance de l'électronique est aussi facilitée* » ajoute l'ancien directeur général d'Electronaval.

L'INNOVATION, MOTEUR DE LA CROISSANCE

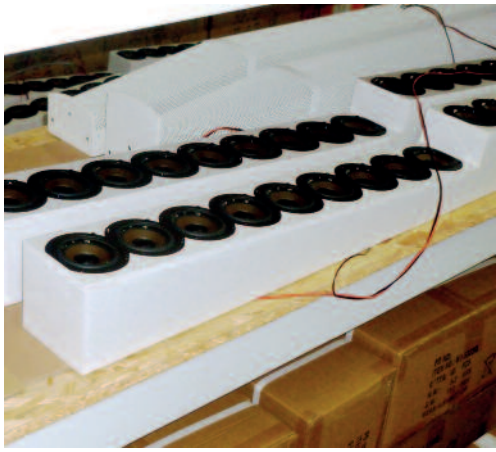
Aux commandes, Régis CAZIN, a délaissé sa casquette d'ingénieur pour s'occuper du développement stratégique et commercial d'ACTIVE AUDIO. Xavier MEYNIAL se concentre toujours sur la recherche. Car l'axe fondateur, c'est l'innovation permanente. Le moteur de cette équipe de jeunes, aujourd'hui 8 bientôt 10 : innover sur chaque produit, en terme d'acoustique ou d'électronique. « *L'idée n'est pas d'empiler les technologies pour le plaisir d'innover, mais de créer des produits qui répondent à des besoins. Nous sommes à l'écoute du marché. Que la demande soit ou non exprimée.* »

> *Nous sommes à l'écoute du marché, que la demande soit ou non exprimée*

L'INTERNATIONAL : INCONTOURNABLE POUR UN MARCHÉ DE NICHES

Et si l'innovation est le moteur de la croissance, le turbo est lancé grâce au développement commercial, notamment à l'international : « *Sur un marché de niches, c'est indispensable* » souligne Régis. Chez ACTIVE AUDIO le niveau de formation est élevé et on parle minimum 2 langues. La société possède 15 distributeurs étrangers, de la Corée, pays parmi les plus High-tech et branchés de la planète, en passant par le Mexique, l'Océanie, le Maroc, l'Inde et la Chine… Les ventes décollent en 2007 avec les enceintes colonnes. 60 000 € de CA en 2008, 270 000 € en 2009, 500 000 € en 2010 ! Une croissance exponentielle liée au développement d'un nouveau produit : un système de guidage sonore pour les déficients visuels, créé en partenariat avec la SNCF. « *Notre mission : améliorer la qualité acoustique du concept de balise sonore breveté par la SNCF. Et équiper 500 gares pour répondre aux exigences de la réglementation sur la mise aux normes des lieux publics pour les personnes à mobilité réduites. Si l'on veut donner une réelle autonomie aux malvoyants, ce produit devra se démocratiser.* » Et intéresser les collectivité locales comme le privé… Pour le moment, ce marché a permis d'asseoir l'entreprise. 2 innovations pour les balises sonores sont en développement. De quoi maintenir la croissance.

G.B.



Carte de visite… ACTIVE AUDIO

Produits de sonorisation
332 Bd Marcel Paul – CP 602
44806 Saint-Herblain
CA 2010 = 500 000 €
Marché : International
Clientèle : professionnels
☎ 02 40 92 39 90
www.activeaudio.fr

AMIO, société spécialisée dans la maintenance et la vente d'outils de production industriel, est la dernière entreprise familiale indépendante de son secteur en Bretagne / Pays de la Loire.

web

Bruno LAUNAY, artisan de l'industrie, friand des nouvelles technologies

Pour Bruno LAUNAY, ça ne fait aucun doute : son entreprise artisanale a toujours sa place sur le marché de l'industrie régionale. Le fait d'avoir réchappé aux crises de 2008 et 2010, le prouve.

Si aujourd'hui, ce chef d'entreprise ancenien s'imagine bien transmettre un jour le *« bébé »* à son fils, - Julien travaille dans l'entreprise depuis bientôt 10 ans - il n'a pas toujours été aussi confiant. Les difficultés économiques, l'ont transformé en véritable caméléon, endossant tantôt la casquette de formateur, de commercial, de responsable communication et marketing au sein de son entreprise.

Sa forte capacité à rebondir et anticiper face à l'adversité y est en partie pour beaucoup dans le rétablissement de la croissance d'AMIO. L'homme sait se remettre en question et prendre rapidement les décisions indispensables : *« Avant que les contrats de maintenance ne s'arrêtent, j'avais déjà en tête de développer la vente des produits neufs. J'ai eu du nez car les investissements des entreprises n'ont pas été forcément stoppés ce qui nous a permis de traverser la tempête sans dégâts majeurs »* explique ce passionné de navigation.

LA FLEXIBILITÉ D'UNE ENTREPRISE INDÉPENDANTE

En 2008, alors que la crise freine la croissance de la société, Bruno LAUNAY poursuit les investissements et les embauches. Il met l'accent sur la formation et la modernisation de l'outil de travail, fait notamment installer un progiciel intégré (SAP).

Faire le buzz sur le web pour conquérir et fidéliser les clients

Pour pérenniser l'activité, Bruno LAUNAY a également lancé une stratégie de communication basée sur le développement des nouvelles technologies de l'information : *« Internet, le web, les blogs, la vidéo, ces nouveaux outils sont peu utilisés dans notre milieu industriel pour le moment. Ce n'est pas encore entré dans les mœurs. Pourtant il me paraît essentiel de les connaître et de s'y adapter. C'est indéniablement ce vers quoi il faut aller. Les jeunes qui arrivent sur le marché vont l'imposer dans les entreprises. J'ai voulu prendre une longueur d'avance. »*

Site internet avec vidéo, blog et création d'une communauté à qui le dirigeant d'AMIO délivre de l'information, des conseils techniques, des promotions… Il ne manque pas d'idée et n'hésite pas à investir dans le matériel nécessaire et les formations pour évoluer en toute autonomie et renouveler en permanence les informations afin de créer du « buzz » sur la toile. *« Depuis le lancement en début d'année, plus de 160 adhérents sont inscrits sur mon blog. Je télécharge très régulièrement des vidéos. Nous recevons 2 à 3 demandes d'informations par jour et plusieurs commandes fermes ont été passées grâce à cette communication. »*

En 2012, l'entreprise devrait atteindre les 3 millions de chiffres d'affaires. De quoi envisager l'avenir avec plus de sérénité et peut-être transmettre à la deuxième génération de *« LAUNAY »* un outil de travail viable. Comme quoi, toute expérience même difficile, peut avoir du bon : *« Il faut toujours aller de l'avant, ne pas être trop gourmand, faire preuve d'ouverture. »*

G.B.

Carte de visite…
AMIO SARL
créée en 1994
16 salariés
CA 2011 = 2,8 M €
20 % maintenance, 80 % vente
Marchés Bretagne, Pays de La Loire
167 Gustave Eiffel – Z.A. La Fouquetière -ANCENIS
☏ 02 40 98 81 05
@ : service.commercial@amio.fr
www.amio.fr

À 48 ans, Denis ROUSSEAU vient de réaliser un rêve de « jeunesse » : devenir menuisier indépendant. Une aventure professionnelle qui a bien failli ne jamais voir le jour et que la crise de 2008 lui a permis de transformer en réalité.

Denis ROUSSEAU, menuisier et ébéniste

Menuisier de formation, employé chez un premier artisan, puis chez un ébéniste où il apprend à travailler le meuble, son parcours est interrompu pendant 20 ans. Devenu, par le hasard, salarié d'une entreprise industrielle, il y reste jusqu'au plan de licenciements annoncé en 2009. L'occasion lui est donnée de relancer son projet d'installation. Seulement les années sont passées, le métier de menuisier a évolué, les techniques de travail aussi.

Pourtant cette fois, Denis ROUSSEAU est déterminé : remise à niveau chez des professionnels en période de chômage partiel, formation en électricité, inscription au stage d'installation dispensé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire-Atlantique pendant trois semaines, prise de contact avec les artisans de son secteur pour annoncer sa création d'entreprise et proposer ses services. En quelques mois, le projet est ficelé, le nom trouvé, le statut arrêté, l'activité lancée en février 2011.

J'apprécie de ne plus dépendre d'une hiérarchie !

›› J'AI RETROUVÉ LE PLAISIR D'ALLER TRAVAILLER LE MATIN

Depuis, un an s'est écoulé, le premier exercice est terminé, le bilan est bouclé, Denis ROUSSEAU est positif comme ses chiffres comptables. C'est un menuisier heureux, un artisan épanoui : *« J'ai retrouvé le plaisir d'aller travailler le matin, le goût du travail manuel. J'apprécie de ne plus dépendre d'une hiérarchie. Cette autonomie est très agréable. Je dois reconnaître que les conditions d'installation sont favorables. Sur le plan personnel, nos enfants sont grands, la maison payée. Je possédais déjà l'atelier. J'ai pu limiter les emprunts. Je bénéficie du soutien de ma femme, Brigitte, qui m'épaule dans l'affaire, notamment dans la partie administrative. Pour autant, je cogite beaucoup, mais ce n'est rien à côté du stress que l'on peut connaître dans une entreprise en difficulté. »*

›› LES CHANTIERS SE SUCCÈDENT ASSEZ VITE

Avec un chiffre d'affaires de 91 000 euros en 2011, le moral peut être bon. Les chantiers se sont succédés toute l'année. Parquet, agencement intérieur, escalier, rénovation et installation d'huisseries intérieures et extérieures, aménagement de cuisines, camions, quelques demandes en ébénisterie, Denis ROUSSEAU ne manque pas d'activité. 50 % de son chiffre est réalisé grâce au bouche à oreille, le reste en sous-traitance avec des artisans du secteur : *« J'espère développer plus encore ma clientèle. Cette année, je compte travailler la communication. »* Un site internet est en gestation pour améliorer la visibilité de l'entreprise sur le web. En attendant, Denis ROUSSEAU relance son réseau dès qu'il sent que le marché faiblit un peu : *« Il faut constamment aller de l'avant et ne pas se reposer sur ses lauriers. »* L'adhésion à la coopérative Arba à Sainte-Luce est un plus pour l'artisan. Ce groupement renforce le crédit de sa structure. *« Tous mes fournisseurs y sont centralisés. L'existence du showroom est très appréciée des particuliers. »*

G.B.

Carte de visite…
Menuiserie Agencement
Bois - PVC - Alu
Denis ROUSSEAU SARL
CA = 91 000 €
Clientèle et marché : particuliers du secteur Nord-sur-Erdre, Les Touches, Ancenis, Nantes
Le Moulin des Buttes
44390 LES TOUCHES
☎ 02 40 72 41 50 – 06 04 52 08 46
@ : rousseau.menuiserie@gmail.com

HÉRIC AUTOMOBILES et BOISDON AUTOMOBILES ce sont deux garages, Peugeot et Citroën, créés par Rémi SEIGNARD et sa femme Régine, à Héric dans le nord du département. Une entreprise familiale créée en 2000. Ce sont aussi deux dirigeants, maîtres d'apprentissage, convaincus de l'importance de la formation en alternance.

HÉRIC automobiles et BOISDON automobiles,
25 ans de formation d'apprentis

Pour le couple, l'aventure professionnelle commence à Nantes en 1986. Régine est secrétaire-comptable autodidacte, Rémi mécanicien agricole de formation : *« Petit, j'étais passionné de mécanique, j'aimais les gros engins employés dans les travaux publics »*. Ensemble, ils travaillent et sont associés dans un garage toutes marques dont ils ne sont pas propriétaires. Ils décident en 2000 de vendre leurs parts pour repartir de zéro ; d'abord en location pendant 3 ans puis, en achetant un terrain à Héric qui peut accueillir un bâtiment comprenant bureaux, atelier et salle d'exposition : *« Nous sommes devenus agents Peugeot. »* Plus tard, ils créent un atelier de carrosserie.

Le garage Citroën est ouvert en 2011. Situé juste en face dans la même zone d'activités, leur fils, Jérôme, 21 ans, est responsable de l'atelier et son amie, Mélanie, gère l'accueil et le secrétariat. Une entreprise très familiale, mais pas que !

Depuis 25 ans, Rémi est maître d'apprentissage et à ce titre, il forme en permanence de jeunes apprentis qui suivent en alternance les cours du CIFAM et viennent apprendre leur métier aux garages : mécanique, carrosserie, secrétariat. De 3 apprentis aujourd'hui, ils passeront à 6 en septembre. *« Nous croyons fermement que ce type de formation représente l'avenir. Nos enfants sont passés par là. D'abord notre fille Carole pour être tapissier ; puis, notre fils Jérôme, qui a suivi toute sa formation jusqu'au BTS mécanique en alternance ; Mélanie, son amie, en BTS assistante PME/PMI en alternance. Notre fille, Laure, 17 ans est en CAP peinture et entrera dans l'entreprise à nos côtés, en septembre, pour sa deuxième année. Il n'y a pas mieux pour connaître un métier, tester sa motivation et ses aptitudes, appréhender le monde du travail qu'il s'agisse des compétences, du savoir-être comme des réalités financières »* assure Rémi.

> *Nos apprentis créent une dynamique qui fait évoluer l'entreprise et bénéficie aussi aux salariés !*

›› UNE DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

Sa femme, également maître d'apprentissage, en reconnaît comme lui tous les bénéfices. Selon eux, les avantages ne profitent pas qu'aux apprentis. Contrairement aux idées reçues, il ne faut pas voir seulement la charge de travail et de temps que cela implique pour l'entreprise : *« Leur présence crée une dynamique dans la société dont tous les salariés bénéficient. L'apport de leurs connaissances nous permet d'évoluer, de nous remettre en question, de nous former nous aussi. D'autant que le métier a beaucoup changé : la technique et l'électronique prennent une place de plus en plus importante par rapport à la mécanique. »*

›› LES AVANTAGES NE PROFITENT PAS QU'AUX APPRENTIS.

Certes il faut superviser la formation, suivre son contenu à travers le livret d'alternance, faire si possible coïncider les travaux en atelier avec leur cours au CIFAM lorsque les apprentis sont présents et pour bien faire favoriser les *« contrôles de compétences »* inopinés pour tester leurs acquis. *« C'est une démarche pédagogique »*, rappelle Rémi *« qu'avec ma femme nous avons choisi de privilégier »*. Choix partagé par leur fils, futur repreneur et garant de l'état d'esprit de la maison : Jérôme ne renie pas *« ses pères »*. En septembre, il prendra sous son aile, un jeune apprenti bac pro.

G.B.

Carte de visite…
HÉRIC automobiles

Réparateur agréé Citroën et Agent Peugeot - Rue Gustave Eiffel - ZA Boisdon - 44810 HERIC
CA = 1 000 000 €
20 % vente ; 80 % maintenance - après-vente - Marché : secteur Héric, Nantes
Clientèle et marché : particuliers et professionnels
☎ 02 40 57 60 00
@ : hericautomobiles@orange.fr
www.hericautomobiles.com

51 entreprises à reprendre

Vous avez un projet de reprise ? Une annonce vous intéresse ?

Demandez le dossier de candidature à la reprise, à l'accueil Reprise-Transmission de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire-Atlantique au 02.51.13.83.22

Vous êtes ARTISAN en Loire-Atlantique et souhaitez VENDRE votre entreprise ?

VOUS AVEZ BESOIN D'UNE ESTIMATION DE LA VALEUR DE VOTRE ENTREPRISE
La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire Atlantique vous propose un diagnostic transmission pour un montant de :
- **200 € pour les entreprises de 5 salariés au plus (hors conjoint et apprentis)**
- **320 € pour les entreprises de plus de 5 salariés**

VOUS SOUHAITER DIFFUSER UNE ANNONCE
La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire Atlantique vous propose 6 mois de parution de votre annonce pour un montant de 35 €.

Pour ces 2 prestations, contactez notre accueil Reprise Transmission au **02.51.13.83.22**

ALIMENTATION

■REF 1573
CHARCUTERIE TRAITEUR
Est 44 - CA 405 400 € - Locaux 350 m² + Appartement - Possibilité de scinder les activités - 3 salariés - 1 apprenti 1 exploitant

■REF 1588
RESTAURATION TRAITEUR
Saint Nazaire - CA 51 600 € Locaux 38 m² - 1 exploitant

AUTRES ACTIVITÉS DE SERVICES

■REF 1503
ELECTROMENAGER - TV - ELECTRICITE - VENTE ET DEPANNAGE
Nord Ancenis - CA 162 900 € Locaux 88 m² + Garage 80 m² 1 salarié - 1 exploitant Vente urgente

■REF 1533
VENTE ET REPARATION 2 ROUES - MOTOCULTURE - VOITURE SANS PERMIS
Littoral Sud Loire - CA 492 100 € Locaux 500 m² (à vendre ou à louer) 3 salariés - 1 apprenti 1 exploitant

■REF 1551
SERVICES ET VENTE DE MATERIEL INFORMATIQUE
Axe Nantes/Angers - 1 salarié 1 exploitant

■REF 1552
FLEURISTE
Ouest 44 - CA 127 800 € Locaux 55 m² - 1 salarié - 1 exploitant

■REF 1556
INSTALLATION DE MOBILIER DE LABORATOIRES
Nord Loire - CA 142 400 € - Pas de locaux - 2 salariés - 1 exploitant

■REF 1559
FLEURISTE
Agglo Nantes - CA 45 700 € Locaux 100 m² - 1 exploitant

■REF 1562
FLEURISTE
Nantes - CA 94 200 € - Locaux 30 m² 2 salariés (dont le conjoint) - 1 exploitant

■REF 1563
TOILETTAGE CANIN ET FELIN
Agglo Nantes - CA 38 400 € Locaux 40 m² - 1 exploitant

■REF 1565
GARAGE
Littoral 44 - Centre ville - Réparateur indépendant spécialiste monomarque VN-VO - CA 607 300 € - Outillage récent 1 salarié - 1 exploitant

■REF 1574
REPARATION CREATION TRANSFORMATION DE BIJOUX
Nantes - CA 84 800 € - Locaux 26 m² 1 conjoint - 1 exploitant

■REF 1578
CORDONNERIE
Agglo Nantes - CA 25 100 € Locaux 48 m² - 1 exploitant

■REF 1585
REPRODUCTION DE CLES-GRAVURES - PRESSING CORDONNERIE
Littoral Nord 44 - CA 59 700 € (CA des clés à développer) - Locaux 180 m² (80 m² à l'étage) - 1 salarié à mi-temps 1 exploitant

en Loire-Atlantique

BÂTIMENT – TRAVAUX PUBLICS

■ REF 1345
PEINTURE - REVETEMENT SOLS ET MURS
Littoral 44 - CA 161 000 €
Locaux 220 m² - 2 salariés - 1 exploitant

■REF 1437
MACONNERIE - CARRELAGE COUVERTURE
Littoral 44 - CA 412 100 €
Locaux 500 m² sur 4100 m² de terrain clos - 1 conjoint salarié - 5 salariés
1 dirigeant

■REF 1526
MENUISERIE
Agglo Nantes - CA 106 700
Locaux 60 m² - 1 exploitant
Vente urgente cause maladie

■REF 1554
MACONNERIE DECORATION EN ECO-CONSTRUCTION
Nord Pontchâteau - CA 206 500 €
Locaux 250 m² - 3 salariés - 1 exploitant

■REF 1560
PLOMBERIE - CHAUFFAGE ELECTRICITE ENERGIES NOUVELLES
Est 44 - CA 785 000 € - Locaux 150 m²
3 salariés - 1 exploitant

■REF 1566
ELECTRICITE - PLOMBERIE CHAUFFAGE - ELECTROMENAGER
Nord Est 44 - CA 370 100 €
Locaux 340 m² - 2 salariés - 1 exploitant

■REF 1568
RESTAURATION DE FACADES SABLAGE HYDROGOMMAGE ENDUIT A LA CHAUX
Agglo Nantes - CA 596 700 €
7 salariés - 1 conjoint salarié
1 exploitant

■REF 1570
PEINTURE DECORATION RAVALEMENT
Nord Est 44 - CA 180 600 € - 3 salariés
1 exploitant

■REF 1572
EBENISTERIE - AGENCEMENT ESCALIERS - TERRASSES
Sud loire - CA 48 100 € à développer
Atelier 280 m² - 1 exploitant à mi-temps

■REF 1575
PLOMBERIE - CHAUFFAGE
Ouest de Nantes - CA 258 900 €
Locaux 270 m² - 1 conjoint
1 exploitant

■REF 1577
MENUISERIE
Est 44 - CA 528 600 € - Locaux 796 m²
2 salariés dont 1 ETAM à mi-temps
2 dirigeants

■REF 1579
POSE DE RESEAUX DE GAINES VENTILATION CLIMATISATION
Nord Est Ancenis - CA 372 400 €
Grand Hangar sécurisé - 5 salariés

■REF 1580
ELECTRICITE GENERALE DEPANNAGE ET INSTALLATION
Saint Nazaire - CA 88 800 €
Pas de locaux - 1 exploitant

■REF 1581
MENUISERIE - FABRICATION ESCALIERS - AGENCEMENT
Nord 44 - CA 407 500 €
Locaux 600 m² - 3 salariés - 1 exploitant

■REF 1582
PLOMBERIE - CHAUFFAGE MAINTENANCE CHAUDIERES
Agglo Sud de Nantes - CA 155 900 €
Pas de locaux - 1 exploitant

■REF 1583
PLATRERIE CLOISONS SECHES
Sud Loire - CA 726 100 €
Locaux 250 m² - 9 salariés
1 exploitant

■REF 1584
MACONNERIE
Agglo Nord de Nantes - CA 1 023 400 €
Locaux 150 m² - 5 salariés dont le conjoint - 1 exploitant

COIFFURE - ESTHÉTIQUE

■REF 1351
COIFFURE
A 20 km au Nord de Nantes
CA 46 300 € - Locaux 40 m² (peinture refaite en 2008) - Loyer 330 €
1 apprentie - 1 exploitant

■REF 1484
COIFFURE
Vignoble - CA 72 800 €
Locaux 50 m² - 1 apprenti - 1 exploitant

■REF 1487
COIFFURE
Nantes - CA 210 200 € - Locaux 58 m²
3 salariés - 1 apprenti - 1 exploitant

■REF 1492
COIFFURE MIXTE
Littoral 44 - CA 122 800 €
Locaux 95 m² (vente possible des murs + habitation) - 2 salariés (dont 1 temps partiel) - 1 apprenti - 1 exploitant

■REF 1501
COIFFURE
Agglo Sud Nantes - CA 110 400 €
Locaux 60 m2 - 2 salariés
1 exploitant

■REF 1531
COIFFURE
Nantes - CA 44 300 € - Locaux 45 m²
1 exploitant

■REF 1543
COIFFURE
Nantes - CA 111 300 € - Locaux 75 m²
1 salarié - 1 exploitant

■REF 1545
COIFFURE MIXTE
Trignac - CA 140 200 € - Locaux 55 m²
(mezzanine comprise) - 2 salariés
1 apprentie - 1 exploitant

■REF 1555
COIFFURE
Vallet - CA 167 000 € - Locaux 75 m²
3 salariés - 1 apprenti

■REF 1557
ESTHETIQUE
Agglo Nantes - CA 85 400 €
Locaux 83 m² idéalement situés
1 salarié - 1 exploitant

■REF 1558
ESTHETIQUE
Nantes - CA 36 900 €
Locaux 50 m² - 1 exploitant

■REF 1561
COIFFURE
Agglo Nantes - CA 70 200 €
Locaux 70 m² - 2 exploitantes

■REF 1564
COIFFURE
Nord Ouest 44 - CA 34 700 €
Locaux 70 m² - 1 exploitant

■REF 1567
COIFFURE MIXTE
Vignoble nantais - CA 83 600 €
Locaux 40 m² - 1 salarié - 1 apprenti
1 exploitant

■REF 1569
ESTHETIQUE
Pays de Retz - CA 39 500 €
Locaux 40 m² - 1 exploitant

■REF 1571
ESTHETIQUE
Littoral 44 Nord Loire - CA 132 300 €
Locaux 70 m² - 2 salariés - 1 exploitant

■REF 1576
ESTHETIQUE
Nantes – CA 79 500 € - Locaux 70 m²
1 salarié (en congé parental) – 1 exploitant

■REF 1586
COIFFURE
Saint Nazaire - CA 42 000 €
Locaux 60 m² - 1 apprentie - 1 exploitant

■REF 1587
COIFFURE MIXTE
Bords de Loire proche Saint Herblain
CA 38 900 € - Locaux 55 m² - 1 exploitant

■REF 1589
COIFFURE
Littoral Nord 44 - CA 53 900 €
Locaux 59 m² - 1 exploitant

Vous êtes ARTISAN en Loire-Atlantique et vous souhaitez VENDRE votre entreprise ?

VOUS AVEZ BESOIN D'UNE ESTIMATION DE LA VALEUR DE VOTRE ENTREPRISE

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire Atlantique vous propose un diagnostic transmission pour un montant de :
- 200 € pour les entreprises de 5 salariés au plus (hors conjoint et apprentis)
- 320 € pour les entreprises de plus de 5 salariés.

VOUS SOUHAITER DIFFUSER UNE ANNONCE

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire Atlantique vous propose 6 mois de parution de votre annonce pour un montant de 35 €.

Pour ces 2 prestations, contactez notre accueil Reprise Transmission au 02.51.13.83.22

PROFESSIONNELS & ENTREPRISES

ET SI L'ENVIRONNEMENT ETAIT VOTRE PLUS BEAU PROJET ?

PROVair

FINANCEZ VOS EQUIPEMENTS ECOLOGIQUES

Pour plus d'informations, contactez-nous au :

02 72 79 40 40

BANQUE POPULAIRE ATLANTIQUE

BANQUE & ASSURANCE

BANQUE POPULAIRE

Banque Populaire Atlantique - SA coopérative de Banque Populaire à capital variable, 857 500 227 RCS Nantes. Siège social : 1 rue Françoise Sagan, Saint Herblain 44919 Nantes Cedex 9 - 04/2012 - Crédit photo : Getty - DR - Conception/Création : All Contents

Créateurs d'entreprise : engagez-vous sûrement !

On parle beaucoup du statut d'auto-entrepreneur.
Pouvez-vous nous en dire plus ?
Le statut de l'auto-entrepreneur est la voie la plus simple pour créer son entreprise : une simple déclaration suffit et peut même être effectuée en ligne, sur le site www.cfe.urssaf.fr. L'activité peut débuter dès la confirmation de l'enregistrement et la réception du numéro d'identification de l'entreprise (numéro SIREN). Mais, attention : ce régime ne s'applique que si votre chiffre d'affaires annuel HT est inférieur à 80.000 euros pour les activités de vente et à 32.000 euros pour les activités de prestation de services.

Ce statut est-il protecteur de l'entrepreneur et de sa famille ?
Se déclarer auto-entrepreneur permet de bénéficier d'avantages qui sont surtout fiscaux : faible imposition du résultat sous certaines conditions, exonération de TVA.Ces avantages ne doivent pas faire oublier que, fondamentalement, l'auto-entrepreneur est un chef d'entreprise. Il a de ce fait une grande liberté mais aussi une forte responsabilité : son patrimoine personnel n'est pas à l'abri de ses créanciers professionnels. S'il est marié sous le régime de la communauté, ces derniers pourraient même saisir les biens achetés par son conjoint pendant le mariage. Pour protéger ses biens, et notamment sa résidence principale, il est nécessaire de faire une déclaration d'insaisissabilité par acte notarié. Il faut agir vite : l'insaisissabilité ne vaut que contre les dettes nées après la déclaration notariée.

N'est-il donc pas préférable de mettre son entreprise en société ?
La mise en société permet de séparer les patrimoines professionnel et privé. Les créanciers de la société ne peuvent en principe pas saisir les biens des associés. Il faut toutefois être très prudent. D'abord, dans le choix de la forme de société : mieux vaut choisir une société dite de capitaux (type SARL ou SA), où les associés ne sont responsables des dettes de la société qu'à concurrence de leur apport, qu'une société dite de personnes (type société civile), où ils sont tenus même sur leurs biens personnels. Ensuite, dans le fonctionnement de la société : si, par exemple, le dirigeant se porte caution des prêts souscrits par sa société, la banque pourra saisir ses biens personnels.
Le choix de la forme sociétaire peut offrir une meilleure protection, mais elle réduit la liberté de l'entrepreneur.

Comment choisir entre l'entreprise individuelle et la société ?
On le voit, beaucoup de critères entrent en ligne de compte : situation personnelle du ou des créateurs, nature de l'activité exercée (parfois, une société avec un capital social important donnera au projet plus de crédibilité), anticipation successorale, etc.
Même s'il est aujourd'hui plus facile de changer la forme de l'entreprise en cours d'activité, il faut éviter toute précipitation. Il ne faut donc pas hésiter, pour éviter les mauvaises surprises, à consulter son notaire.Conseil de proximité, habitué à rechercher des solutions équilibrées à long terme, ce spécialiste du patrimoine et de la famille vous aidera à faire le bon choix. Cette année, le Congrès des notaires de France était d'ailleurs consacré à un thème qui intéresse tout entrepreneur : les propriétés incorporelles de l'entreprise.

Chambre des notaires de Loire-Atlantique

119, rue de Coulmiers - B.P. 74223 - 44042 Nantes Cedex 1

Tél : 02 40 74 37 16 - Fax : 02 40 29 21 29

www.chambre-loire-atlantique.notaires.fr

VOUS CRÉEZ, VOUS REPRENEZ UNE ENTREPRISE

QUI VOUS OFFRE 12H DE CONSEIL GRATUIT ?

Votre expert-comptable

ELLIÉRE & ASSOCIÉS

Vous êtes créateur ou repreneur d'une entreprise,
les experts-comptables des Pays de Loire s'associent pour vous offrir un chéquier-conseil de 12 heures d'accompagnement. Votre expert-comptable est là pour vous aider à bien démarrer et augmenter vos chances de succès.

COMMENT PROFITER DE CETTE OFFRE ?

Rendez-vous sur www.creer-accompagner.fr pour identifier les experts-comptables participant à l'opération. Votre chéquier-conseil vous sera remis et un premier échange vous permettra de définir vos besoins qu'il s'agisse d'expertise-comptable, de conseil ou de stratégie.

ORDRE DES EXPERTS-COMPTABLES
Région Pays de Loire

Départements 37 44 49 53 72

CRCM LACO - Siren 870 800 299 RCS Nantes. 46, rue du Port Boyer, BP 92636, 44326 Nantes Cedex 3.

GÉREZ VOTRE ACTIVITÉ 7J/7 ET 24H/24...

... AVEC LE SERVICE MULTIMÉDIA DE BANQUE À DISTANCE. PAR INTERNET, TÉLÉPHONE, IPHONE, SMARTPHONE,... VOUS ACCÉDEZ EN PERMANENCE À VOS COMPTES PROFESSIONNELS.

Toutes les fonctions de consultation et de gestion pour un maximum de souplesse : soldes et mouvements en temps réel sur l'ensemble des comptes, tous types de virements domestiques et internationaux, remises TPE, transferts de fichiers.

Crédit Mutuel
LA banque à qui parler
www.creditmutuel.fr